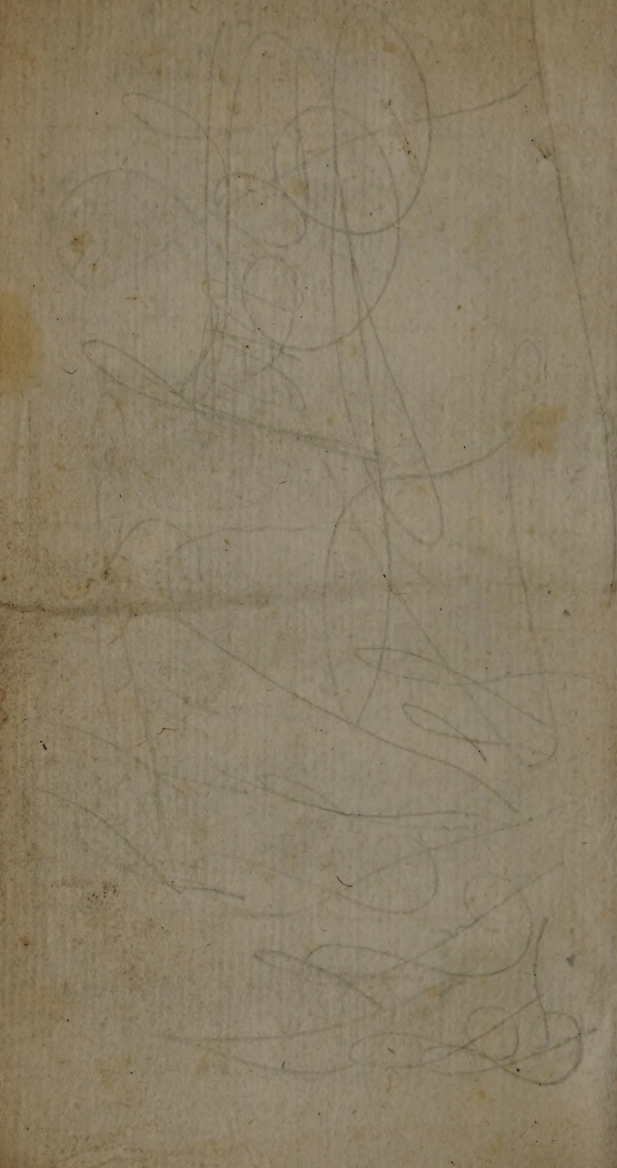
ECOLE



79366

L'ECOLE PARFAITE DES OFFICIERS DE BOUCHE,

QUI ENSEIGNE LES DEVOIRS du Maître-d'Hôtel, & du Sommelier ; la maniere de faire les Confitures séches & liquides ; les Liqueurs, les Eaux, les Pommades & les Parfums ; la Cuisine, à découper les Viandes & à faire la Patisserie.

Huitiéme Edition, corrigée & augmentée de Pâtes & Liqueurs nouvelles, & des nouveaux Ragoûts qu'on sert aujourd'huy.

A PARIS,
Chez PIERRE RIBOU, sur le Quay des Augustins, à l'Image Saint Loüis.

M. DCC. XVI.
Avec Approbation & Privilege du Roy.

WELLCOME
HISTORICAL
MEDICAL
LIBRARY

PREFACE.

SI les Editions qui ont été faites de ce Livre, ſont un grand témoignage de l'utilité dont il a été juſques icy pour le Public, on peut dire que cette derniere, qui eſt beaucoup plus augmentée, aura lieu de le rendre plus content que jamais. Le Titre de cet Ouvrage ne dément rien de ce qu'il contient; l'on y trouve bien des choſes inconnuës dans les Livres de ce caractere qui ont été imprimez cy-devant; tout y eſt dans un ordre bien mieux diſpoſé, & ce qu'on y traite y paroît beaucoup plus intelligible & plus du goût des curieux en cet Art que dans les Editions précedentes.

Les Maîtres-d'Hôtel, les Sommeliers, & generalement tous les autres Officiers de Bouche, y trouveront des inſtructions fort eſſentielles à l'employ qu'ils occupent; un Chef-d'Office ſur tout y apprendra dans toute ſon étenduë tout ce qui regarde ſon Art, & les Particuliers curieux de ſçavoir tout ce qui ſe fait au

Sucre pour le plaisir d'être mangé, y rencontreront tout ce qu'ils souhaiteront là-dessus, soit pour les Confitures, tant séches que liquides, que Pâtes, Marmelades de toutes sortes de manieres, & generalement toutes choses qui se peuvent servir sur Table dans un Dessert ; on y lit la maniere de faire toutes sortes de Liqueurs à boire, tant Syrops qu'Eaux de toutes sortes, Ratafiats, Rossolis, Hypocras, &c.

Et pour enrichir ce Livre à l'avantage du Public, on y a joint un Traité des Eaux de Senteurs, de la maniere de faire des Pastilles à brûler, & des Parfums bons pour la bouche ; la méthode d'y préparer les Poudres differentes pour les cheveux, & dont on a cru devoir augmenter cet Ouvrage, conviendra assez à bien des personnes qui voudront apprendre le Mêtier de Parfumeurs, ainsi que ce qu'on y a dit des Savonettes, des Essences & Huiles parfumées, des Pommades, & de quelques Opiates pour les dents : Voilà en peu de mots le détail de ce que contient la premiere Partie de nôtre Ecole parfaite des Officiers de Bouche : Voicy ce qui regarde la seconde.

C'est un Cuisinier qui ose s'attribuer le nom de Parfait, puis que tout ce qu'on y décrit, est ce qu'il y a de plus à la

mode & de plus exquis ; dans cette vûë, on n'a rien oublié de tout ce que l'on peut apprendre pour rendre les mets d'un meilleur goût & plus à la portée de tout le monde. Il y a dans cette Partie bien des manieres de choſes aſſez communes, tant pour ce qui regarde la Volaille, Venaiſon, Gibier, que pour la Viande de Boucherie, qui peut ſatisfaire beaucoup dans des repas médiocres, ſur tout à la Campagne & dans les Provinces, où il eſt plus rare qu'à Paris, de trouver des gens qui entendent parfaitement bien la Cuiſine, & l'on peut dire que du plus petit au plus grand, chacun y trouvera ce qui lui convient : on a augmenté ce Traité d'une inſtruction facile pour ſçavoir ſervir toutes ſortes de Repas ; on l'a enrichie de Figures de Tables garnies differemment, avec une petite Explication pour l'intelligence de ceux qui ne ſont pas bien verſez dans cet Art ; enfin on n'a voulu rien oublier de ce qui pouvoit dans cette ſeconde Partie contenter le Public.

La troiſiéme, contient un Traité de Patiſſerie, non moins utile que les deux précedens ; on a parlé ſur cet Art autant qu'on a jugé à propos de le faire pour la ſatisfaction de ceux qui ſe plaiſent à pâtiſſer eux-mêmes, & qui trouvent meil-

leur ce qu'ils sont, que ce qui sort de dessous la main d'un Patissier, outre que par tout en n'en trouve pas, & que s'il y en a, ils ont l'art d'accommoder si mal les choses, qu'on aime mieux se priver de pâtisserie, que d'en manger de si mal façonnée : Voilà le compte qu'on a cru devoir rendre au Public de cette derniere Edition, où l'on peut dire qu'on n'a donné que des instructions, non moins certaines dans ce qu'elles regardent, qu'aisées à mettre en pratique, ce qui fait esperer qu'on ne s'empressera pas moins de l'acheter que celles qui l'ont précedée.

TABLE

DES CHAPITRES de l'Ecole parfaite des Officiers de Bouche.

PREMIERE PARTIE.

CHAPITRE PREMIER. *DU Maître-d'Hôtel, & de ce qui concerne sa Charge.* Page 1

CHAP. II. *De la maniere de découper les viandes, de la difference & de la distinction des morceaux qui sont les meilleurs & les plus convenables à presenter aux personnes selon leur condition.* 10

CHAP. III. *Du Sommelier, de ses devoirs, & de ceux du Chef-d'Office,* 55

CHAP. IV. *Les Confitures, & tout ce qui regarde generalement un Confiseur parfait, du Sucre, de sa Clarification, & les differens degrez de cuisson qu'il faut lui donner,* 91

CHAP. V. *Les Compotes de differentes façons,* 67

CHAP. VI. *Des differentes Pâtes de Fruits,* 85

TABLE

CHAP. VII. *Contenant la maniere de faire des Marmelades*, 99
CHAP. VIII. *Des Biscuits, Macarons & Massepains de differentes sortes*, 103
CHAP. IX. *Les Conserves*, 120
CHAP. X. *Confitures liquides*, 131
CHAP. XI. *Gelées de diverses façons*, 149
CHAP. XII. *Des Confitures au sec*, 156
CHAP. XIII. *De la maniere d'aprêter du Beurre & des Crêmes de differentes façons*, 172
CHAP. XIV. *Syrops differens*, 180
CHAP. XV. *Des Liqueurs propres à boire pendant toute l'année*, 188
CHAP. XVI. *Traité des Eaux de senteurs*, 215
CHAP. XVII. *Maniere de faire des Pastilles à brûler*, 222
CHAP. XVIII. *Des groſſes poudres à la Marêchale, & de toutes les autres Poudres à Cheveux*, 232
CHAP. XIX. *Des Savonetes*, 252
CHAP. XX. *Des Essences & Huiles parfumées aux fleurs*, 266
CHAP. XXI. *Des Pommades, & de quelques Opiates pour les Dents.* 276

SECONDE PARTIE.

CHAPITRE PREMIER. *Liste des Viandes qui se servent dans toutes les Saisons de l'année en gras*, 287

DES CHAPITRES.

CHAP. II. *De ce qui se sert pour Entrée, Rôt, Entre-mets & Hors-d'œuvres, tant en gras qu'en maigre,* 292
CHAP. III. *Maniere de faire toutes sortes de Potages en gras,* 301
CHAP. IV. *Potages maigres,* 315
CHAP. V. *Des Ragoûts differens en gras,* 327
CHAP. VI. *Ragoûts en maigre aprêtez de differentes manieres,* 363
CHAP. VII. *De la maniere d'aprêter les Herbes, Legumes & Oeufs de plusieurs façons,* 398
CHAP. VIII. *De plusieurs autres sortes de Mets, tant en gras qu'en maigre; de ce que c'est que Jus & Coulis, & comment les faire.*

TROISIE'ME PARTIE.

CHAPITRE PREMIER. *DE la maniere de faire toutes sortes de Pâtes, brunes, dorées & glacées, propres à la Patisserie,* 427
CHAP. II. *Des Pâtez propres à manger froid & à servir en Entre-mets,* 437
CHAP. III. *Des Pâtez chauds & propres à servir en Entrées,* 446
CHAP. IV. *De la maniere de faire des Tourtes de Viandes pour servir pour Entrées,* 455

CHAP. V. *Des Pâtez de Poisson à servir chauds pour Entrée*, 465
CHAP. VI. *Des Tourtes de Poisson pour servir chaudement pour Entrée*, 474

APPROBATION.

J'Ay lû par l'ordre de Monseigneur le Chancelier, *l'Ecole parfaite des Officiers de Bouche*, & j'ay crû qu'un Livre, dont on veut donner une huitiéme Edition au Public, devoit être utile aux Particuliers qui l'achettent pour mettre en usage les Leçons qu'il contient. FAIT à Paris ce 10 Decembre 1707. DANCHET.

PRIVILEGE DU ROY.

LOUIS PAR LA GRACE DE DIEU, ROY DE FRANCE ET DE NAVARRE: A nos amez & féaux Conseillers les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes Ordinaires de nôtre Hôtel, Grand-Conseil, Prevôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils & autres nos Justiciers & Officiers qu'il apartiendra; SALUT: Nôtre amé PIERRE RIBOU, Libraire à Paris, nous a fait exposer qu'il desireroit faire réimprimer un Livre intitulé,

l'Ecole parfaite des Officiers de Bouche, qui enseigne les devoirs du Maître-d'Hôtel & du Sommelier, la maniere de faire les Confitures seches & liquides, les Liqueurs, les Eaux, les Pommades & les Parfums, la Cuisine, à découper les Viandes, & à faire la Patisserie; s'il nous plaisoit de lui accorder nos Lettres de Permission pour nôtre Ville de Paris seulement, Nous lui avons permis & permettons par ces Presentes, de réimprimer, ou de faire réimprimer ledit Livre par tel Imprimeur qu'il voudra choisir, en telle marge, caractere, & autant de fois qu'il voudra, pendant le temps de cinq années consecutives, à compter du jour & datte des Presentes: Faisons deffenses à toutes personnes d'en introduire d'Impression étrangere dans aucun lieu de nôtre obéïssance, à tous Imprimeurs-Libraires & autres de la Ville de Paris seulement, de réimprimer, faire réimprimer ledit Livre, à peine de mil livres d'amende contre chacun des contrevenans, applicable un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, un tiers à l'Exposant, & l'autre tiers au Dénonciateur, & confiscation des Exemplaires contrefaits, & de tous dépens, dommages & interêts: à la charge que ces Presentes seront enregistrées tout au long sur le Regiſtre de la Communauté des Imprimeurs-Libraires à Paris, & dans trois mois du jour & dattes desdites Presentes, que ladite réimpression sera faite dans nôtre Royaume, & non ailleurs, & ce en bon papier & en beaux caracteres, conformément aux Reglemens de la Librairie, & qu'avant que de l'exposer en vente, il en sera mis deux Exemplaires dans nôtre Bibliotheque publique, un dans celle de nôtre Château du Louvre, un dans celle de nôtre tres cher & féal Chevalier-Chancelier, Garde des Sceaux de France, le Sieur Phelypeaux, Comte de Pontchartrain,

Commandeur de nos Ordres, à peine de nu des Presentes, du contenu desquelles, Vous mandons & enjoignons de faire joüir l'Exposant ou ceux qui auront droit de lui, pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que la Copie des Presentes qui sera imprimée au commencement ou à la fin dudit Livre, soit tenuë pour bien & dûëment signifiée, & qu'aux Copies collationnées par un de nos amez & féaux Conseillers & Secretaires, foy soit ajoûtée comme à l'Original. Commandons au premier nôtre Huissier ou Sergent, de faire pour l'execution des Presentes; tous Actes requis & necessaires; sans demander autre permission, nonobstant Clameur de Haro, Charte Normande, & autres Lettres à ce contraires: CAR tel est nôtre plaisir. DONNE' à Versailles le 17 Decembre, l'an de Grace 1707. & de nôtre Regne le soixante-cinq. Signé, par le Roy en son Conseil. CARPOT.

Registré sur le Registre No. 2. *de la Communauté des Libraires & Imprimeurs de Paris, page* 290. *Numero* 560. *conformément aux Reglemens, & notamment à l'Arrest du Conseil du* 13 *Aoust* 1703. *A Paris ce* 22 *Decembre* 1707.

Signé, L. SEVESTRE, *Syndic.*

ECOLE

L'ECOLE PARFAITE DES OFFICIERS DE BOUCHE.

PREMIERE PARTIE.

CHAPITRE PREMIER.

Du Maître-d'Hôtel, & de ce qui concerne sa Charge.

LA Charge de Maître-d'Hôtel n'eſt pas une des moins conſiderables. Le nom emporte la ſignification de la choſe, & la fait connoître, ſans qu'il ſoit beſoin d'un long diſcours pour en décrire & la définition & la diviſion ; mais comme

chaque Maître-d'Hôtel a ſes fonctions differentes, & ſelon les Maiſons plus ou moins qualifiées, dans leſquelles il eſt entré; on a cru devoir donner une idée generale de ce que leur devoir les oblige de faire alors, afin que tant pour leur interêt propre, que pour celui de leur Maître, chacun de ces Officiers faſſent tout dans l'ordre, & s'acquittent avec honneur de leur employ.

Si-tôt qu'un Maître-d'Hôtel prend poſſeſſion de ſa Charge, il faut qu'il faſſe une viſite generale & exacte de l'Office & de la Cuiſine. Dans l'Office, il fera une eſpece d'inventaire de la vaiſſelle d'argent en pieces & en poids par détail, comme auſſi du linge & des uſtenciles, qui s'y rencontreront. Dans la Cuiſine, il verra & conſiderera toutes les proviſions, tant de bouches, qu'autres, qui pareillement s'y trouveront: Et aprés avoir donné les ordres neceſſaires tant au Chef d'Office qu'à l'Ecuyer de Cuiſine, il ira luy-même acheter les viandes & autres choſes qu'il jugera à propos pour le ſervice.

Eſtant de retour, il ira derechef à l'Office & à la Cuiſine, & ordonnera les mets & les ſervices du Repas, ſelon qu'il ſera plus ou moins grand; il en fera re-

tarder ou avancer l'heure selon l'ordre qu'il en aura reçû. Cette heure estant venuë, il prendra une serviette blanche qu'il pliera en long, & qu'il ajustera sur son épaule à l'ordinaire, devant se souvenir qu'elle est la marque de son pouvoir, & le signe particulier qui démontre son Office. Pour faire voir combien cette Charge est considerable, qu'elle ne déroge pas même à la Noblesse, & qu'elle est p'ûtôt d'honneur que de service, il peut servir l'épée au côté & le chapeau sur la tête, mais ayant toûjours la serviette pliée & ajustée en la posture que demande son employ.

Le premier service étant dressé, il marchera devant, & le fera porter avec ordre par les Personnes qui seront destinées à cet employ. En entrant dans la Salle où se doit faire le Repas, & où est la Compagnie, il ôtera son chapeau, mais incontinent aprés il le remettra sur sa tête. Il mettra le couvert, & garniera la table d'autant d'assiettes qu'il sçaura y avoir de personnes pour se mettre à table; on sçait comment cela se fait, la propreté qu'il y faut observer, le bel ordre qu'on y doit tenir, & comment tout ce qui couvre la Table y doit être placé. Le Couvert étant mis, la Compagnie se dis-

posant à laver les mains, il prendra la serviette d'essuy par les deux bouts ; & lors que la ceremonie en sera faite, il la lui jettera doucement & adroitement : Il la reprendra lors que l'on s'en sera servi, & la reportera au Buffet.

On pratiquoit autrefois cette maxime, mais aujourd'huy on ne sert plus d'eau sur les mains dans les grandes Maisons ; mais on a une serviette moüillée qu'on presente sur un Bassin, & à laquelle les conviez, ou les personnes ordinaires du Repas s'essuient les mains : on suppose que le Maître-d'Hôtel ait fait servir le premier service.

Son devoir alors veut qu'il demeure dans la Salle ou Salon, ou autre endroit où l'on mange, & toûjours derriere la chaise de la premiere place de la Table, ou derriere celle du Maître, jusqu'à ce qu'il faille aller querir le second service ; il faut pour cela qu'il mene avec lui assez de monde, auquel il fera porter les plats & les assiettes : Il marchera toûjours devant ; il couvrira la Table de même façon qu'au premier, & pratiquera le même ordre en tous les autres. Il aura particulierement & toûjours l'œil sur le Maître ou sur la Maîtresse, attendant le signe de servir ou de desservir. Enfin aprés avoir

fait le Repas & levé le fruit qui est le dernier service, les assiettes & la nape, il donnera ordre de faire couvrir les autres Tables.

Il est à remarquer, que pendant le Repas il a pouvoir de commander à tous les Officiers de la Maison, sans y comprendre toutefois les Gentilshommes, les Demoiselles, les Filles de Chambre, & les Valets de Chambre, ausquels il n'a ordre ni pouvoir que de leur donner les choses necessaires pour leur repas.

Comme cette Charge ne s'étend pas seulement à l'achapt, à l'aprêt, & au service des viandes necessaires de jour à autre, & de repas en repas, mais aussi à la provision des choses dans leur temps & dans leur saison, qui est une des premieres maximes de l'œconomie, dont le Maître-d'Hôtel est comme le Chef & le Surintendant, le Ministre & le Dispensateur; il faut que ce Maître-d'Hôtel soigne à se pourvoir des provisions necessaires à la Maison, son employ exige de lui ce soin, & c'est par-là qu'il fait connoître sa vigilance en tout ce qui regarde sa Charge.

Ainsi il se pourvoira en Esté, de Bois & de Charbon; de toutes sortes de confitures tant seches que liquides, de Pastes

aussi de toutes sortes, de Fruits, de Syrops rafraîchissans, de Concombres, de Pourpier, & de Passepierre salez & vinaigrez, de Champignons, de Morilles, de Monsserons secs, de Vinaigre de toutes sortes de fleurs & de goûts.

En Automne, de Vin, encore une fois de Bois & de Charbon, en cas qu'il n'y eût pourvû suffisamment en Esté, de Lard à larder, de Chandelle, &c.

En Hyver, de Glace & de Neige dans les Glacieres; de Rossolis, de Populo, d'Angelique, & autres liqueurs qu'on sert ordinairement: au Printemps il fera les provisions que voicy; comme Lard à larder, Jambons de Mayence, de Bayonne, & autres, Saucissons de Boulogne, gros & petits; Langues de Bœuf salées; Cuisses de Bœuf desossées, grasses, salées & fumées; Fromages de Brie affinez; Fromages de Rochefort de haut goût; Fromages de la grande Chartreuse à la côte rouge; un Baril d'Anchois, un Baril d'Olives de Lucques; du Poivre noir, & du Poivre blanc; du Gingembre, des Cloux de Girofle massifs, de la Canelle, du Poivre long, Gomme d'Adragan, Ecorce de Citron verte, &c.

Il est encore de son devoir & de sa Charge, que ces provisions étant faites,

il les faſſe ſoigneuſement ſerrer dans un coffre. Si le Maître que ſert le Maître-d'Hôtel eſt un homme d'armée, il ſe ſervira de ces proviſions pour emporter, il les fera charger ſur un Chariot, ſur un Fourgon, ou ſur des Mulets; & qu'il n'oublie pas d'y faire mettre du ſucre, des Amandes, de la Bougie, de la Chandelle, & quelques Flambeaux de cire jaune. Il fera de plus emplir les Caves & les Cantines, de Bouteilles de bon Vin de Bourgogne ou d'Eſpagne, enſemble des autres Liqueurs délicieuſes, comme Blanquette, Roſſolis, Populo, Angelique, outre le Vinaigre roſat & l'Huile vierge pour les Salades.

Il n'oubliera pas auſſi la vaiſſelle d'argent, qu'il fera ſoigneuſement ſerrer & enfermer; le linge de Table, & toutes autres uſtenciles neceſſaires pour l'Office & pour la Cuiſine, comme par exemple, un Four de cuivre rouge, trois Poiſlons, une Baſſine, un Fourneau de fer, des Verres & des Bouteilles, un Mortier de marbre, & toutes choſes neceſſaires à l'Office. Pour la Cuiſine, ſix Marmites, qui ſe mettront l'une dans l'autre, deux Chaudieres, deux grandes Caſſolettes, une Poiſle à frire, & une autre Poiſle à fricaſſer, un Poiſlon, une Cuilliere à Pot, une Ecumoire, des Lardoires, Tripiers de

fer, deux Chenets, deux Haſtiers plians; des Broches grandes & petites, &c.

Il ne ſera pas mal à propos d'inſerer icy en paſſant quelque choſe du devoir du Chef-d'Office & de l'Ecuyer de Cuiſine, qui doive ſuivre leur Maître en Campagne ; le premier mettra derriere ſon Cheval en cas de long voyage de Campagne & d'armée, une Bougette garnie d'aſſiettes, de couteaux, cuillieres, de fourchettes, & d'autres choſes ſemblables, neceſſaires pour couvrir la Table ; ſans oublier des plats & des aſſiettes pour dreſſer le Fruit, le tout en nombre ſuffiſant.

A l'égard de l'Ecuyer de Cuiſine, il doit ſe garnir auſſi d'une Bougette remplie de plats & d'aſſiettes neceſſaires pour les Potages & premier ſervice.

Leurs Aydes pourront de même charger ſur leurs Chevaux de baſts le reſte des fournitures neceſſaires, & les proviſions des Repas qui ſe pourront tranſporter facilement.

Pendant le voyage, l'heure de partir étant venuë, le Chef-d'Office & l'Ecuyer de Cuiſine n'oublieront pas, l'un ſes lardoires, & l'autre ſon eſſay. Ils monteront à Cheval, & s'en iront devant les autres ou à la diſnée, ou à la couchée. Eſtant

arrivez à l'Hôtellerie, ils prendront tout ce qui sera necessaire pour le service de la Table, & pour leur train, par bon compte, & à honnête composition : Ils le distribuëront ensuite comme il leur sera ordonné. Le Repas achevé, & leur vaisselle d'argent serrée, ils rendront leurs comptes au Maître-d'Hôtel, lequel ayant satisfait par tout, avec ordre, à la dépense qui aura esté faite, ils continuëront leur voyage, & se comporteront toûjours chacun dans leur employ de la maniere qu'il a esté dit; car pourvû que le Maître soit bien servy, que les Officiers soient contens, certainement tout ira bien.

Outre ces devoirs prescrits à un Maître-d'Hôtel, il est encore bon que sa prudence, sa douceur, son honnêteté, lui attire l'estime & l'amitié de tout le monde, que son avarice & son avidité d'amasser du bien ne lui fasse rien faire d'indigne de sa Charge, qu'il ait la propreté à recommandation, ainsi que l'estime de son Maître.

CHAPITRE II.

De la maniere de découper les Viandes, de la difference & de la distinction des morceaux qui sont les meilleurs & les plus convenables à presenter aux personnes selon leur condition.

IL y avoit autrefois chez les Grands des Charges d'Ecuyer-Tranchant, qui étoient occupez chez les Princes, à dépecer & à servir les viandes; cette Charge n'est plus en usage aujourd'huy, mais on appelle encore *Ecuyer-Tranchant*, celui d'une Compagnie qui dépece adroitement les viandes qu'il sert; les Allemans se piquent fort d'être bons *Ecuyers-Tranchans*, ils ont des Maîtres experts qui leur apprennent cet Art.

Quiconque vouloit entrer en cette Charge, devoit être bien fait de sa personne, adroit, dispos, & bien couvert, parce qu'ayant à paroître & à servir devant son Maître aux plus douces heures de la journée, qui sont celles du Repas,

& quelquesfois devant des Compagnies extraordinaires & étrangeres, il auroit été mal-seant de s'y trouver sans toutes ces qualitez.

Il devoit entr'autres choses sçavoir disposer les assiettes, en sorte que plusieurs Personnes étant à table, il ne donnât point sujet de mécontentement; il devoit aussi étudier les appetits de son Maître.

La Compagnie étant à Table, il devoit aller à l'endroit où étoient ses ustenciles, il se mettoit sur l'épaule gauche une serviette qui étoit sur les couteaux, il en prenoit un, & découvrant les viandes servies en plats couverts, il en faisoit l'essay avec des tranches de pain préparées; le tout conformément à l'usage du Pays où il se rencontroit, & dont il devoit sçavoir ou apprendre les ceremonies.

L'essay fait, voicy l'ordre des plats qu'il devoit tenir: d'abord il découpoit les viandes boüillies, ensuite les ragoûts, puis les viandes roties, donnant ordre cependant qu'il y eût de la fausse sur les assiettes, & du sel sur leurs bords.

Il y a encore plusieurs autres particularitez qui regardoient les fonctions de cette Charge, & qu'il seroit trop

long & inutile de décrire icy, nôtre dessein n'étant pas d'en donner des instructions entieres pour s'en servir, puisque, comme nous avons déja dit, la Charge d'Ecuyer-Tranchant n'est plus en regne.

On n'a mis ce Chapitre-cy, qu'en vûë d'apprendre aux Curieux la maniere de découper proprement les viandes, & de les servir de même, étant vray de dire aujourd'huy, que c'est une maniere galante parmy les François & tout-à-fait du beau monde de sçavoir dépecer du Gibier, une Volaille, ou autre viande telle qu'elle soit, pour en presenter à une Compagnie; combien voit-on de gens embarressez souvent sur cet article, & qui pour la honte qu'ils ont de ne pouvoir s'en bien acquitter, voudroient pour bien des choses en être instruits.

Quand on veut bien dépecer une viande, il faut lors qu'on est à table se lever toutes les fois qu'on veut faire cette operation; mais pour s'acquitter de cette civilité, voicy quelques remarques qu'il y a à faire là-dessus.

La dissection des Oyseaux est la plus difficile à faire, & la moins connuë, & pour en avoir la connoissance, il est bon de donner en general le nom de toutes les

jointures, afin que l'on puisse pratiquer avec plus de facilité ce qu'on en va dire sur chaque espece; tout le dénombrement de ces jointures se trouve dans la Figure qui suit.

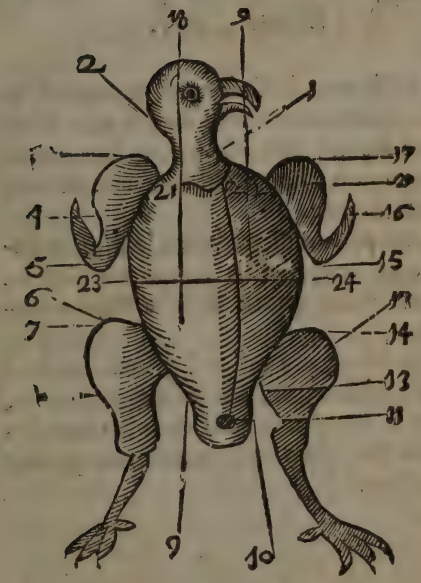
Noms de toutes les jointures des Oyseaux.

1. *Le costé gauche du Col.*
2. *Le costé droit du Col.*
3. *Le dessus de l'Aisle droite.*
4. *La petite jointure de l'Aisle droite.*
5. *Le dessous de l'Aisle droite.*
6. *La jointure du Genou de la Cuisse droite.*
7. *Le dessus de la Cuisse droite.*
8. *Le dessous de la Cuisse droite.*
9. *Le costé droit du Croupion.*
10. *Le costé gauche du Croupion.*
11. *Le Croupion.*
12. *La jointure du Genou de la Cuisse gauche.*
13. *Le dessous de la Cuisse gauche.*
14. *Le dessus de la Cuisse gauche.*
15. *Le dessous de l'Aisle gauche.*
16. *La petite jointure de l'Aisle gauche.*
17. *Le dessus de l'Aisle gauche.*
18. *Le dessus de l'Estomach.*
19. *Le dessous de l'Estomach.*
20. *La Fourchine du Col.*

21. *La petite Fourchine du coſté droit.*
22. *L'autre petite Fourchine du coſté gauche.*
23. *Le coſté droit de la Carcaſſe.*
24. *Le coſté gauche de la Carcaſſe.*

Ce dénombrement & ce diſcours ſemblera peut-être ſuperflu à qui n'en ſçait pas la pratique, mais il n'eſt pas inutile : car premierement ſi l'on ſçavoit tout ce que contient ce Livre, ce ſeroit une vaine dépenſe qu'on feroit de l'acheter ; mais comme il n'eſt écrit que pour inſtruire les Curieux, qui ſe pouvant trouver quelquefois en des compagnies ou des Perſonnes Illuſtres ou de Dames, demeureroient tout court, s'ils ne ſçavoient faire comme il faut la diſſection d'un Oyſeau ; c'eſt ce qui a fait qu'on a jugé à propos d'entrer dans le détail des moindres particularitez, & d'en déduire les plus petites remarques. Les choſes ne valent, dit-on, ordinairement, que ce que l'on les fait valoir : les plus communes acquierent du merite par le prix que l'on leur donne ; & les plus rares perdent leur éclat, quand on ne les eſtime pas ce qu'elles valent.

Les choſes les plus ordinaires ſont le plus ſouvent les plus ignorées, parce que tout le monde ſe perſuade les trop bien ſçavoir, & cependant l'on n'a preſque jamais qu'une groſſiere pratique, qui n'a rien de ſolide,



On ne marque jamais les deux petites fourchines du coſté du col, ny les deux coſtez de la carcaſſe, parce que cela ſe pratique dans la diſſection de toutes ſortes d'Oyſeaux, étant les derniers coups de ceux que l'on dépece.

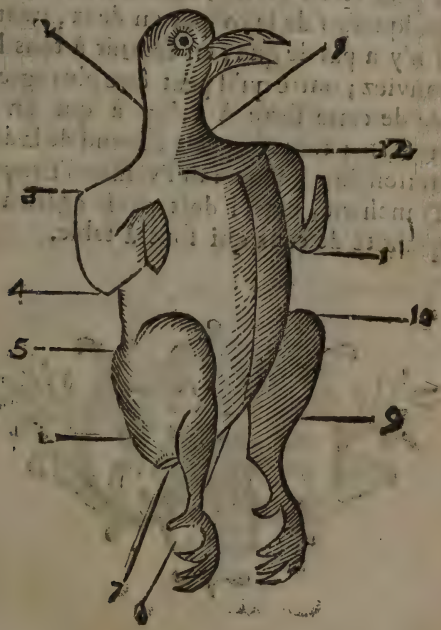
Dissection du Pigeon à l'Italienne, &c.

Le Pigeon, la Colombe, & autres Oyseaux semblables, se découpent tous d'une même façon : A l'Italienne, on leur donne treize coups, comme il est facile de voir dans la Figure.

L'on peut aussi presenter le Pigeon entier, & quelquefois coupé en pieces, comme vous verrez dans la Figure suivante.

On ne repete point icy comme dans l'article précedent, le nom des jointures, on ne le fera point aussi dans les articles qui suivent, parce que ce ne seroit qu'user de redites.

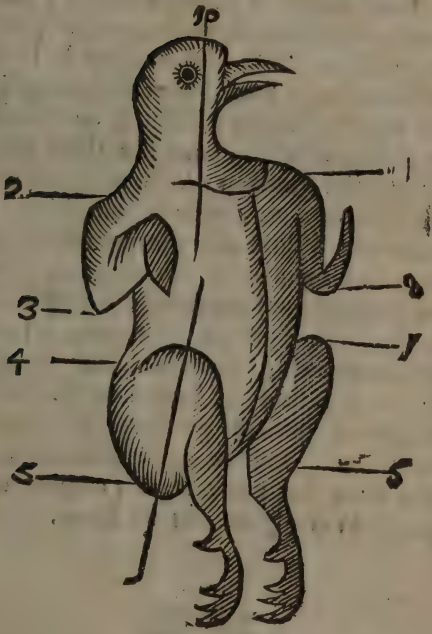
Diſſection du Pigeon à l'Italienne, &c.



Dissection du Pigeon en deux pieces.

Le Pigeon, comme on vient de dire, se peut servir entier, mais il est bon aussi quelquefois de le couper en deux, quand il n'y a pas de quoy en fournir à tous les conviez; outre qu'il peut être plus agreable de cette sorte à celuy à qui on le presente; toutefois cela dépend de la discretion de celuy qui fait l'Office d'Ecuyer-Tranchant, lequel doit avoir égard à la quantité de ceux qui sont à table.

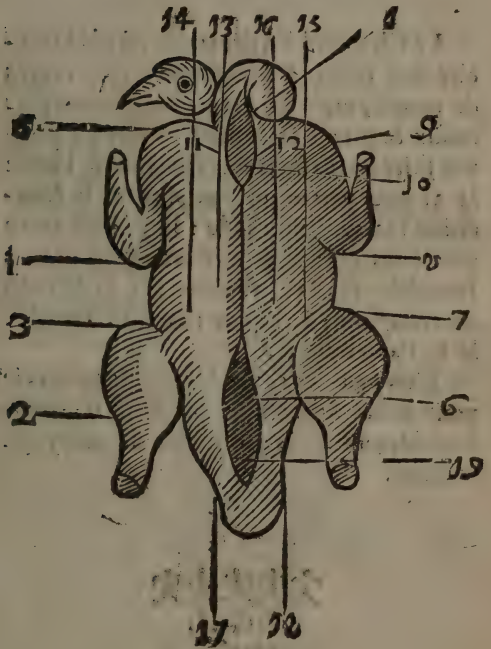
Diſſection du Pigeon en deux pieces.



Diſſection de la Poule boüillie.

C'eſt une viande aſſez commune & aſſez ordinaire que la Poule boüillie ; neanmoins beaucoup de perſonnes ne ſçavent pas comment il la faut trancher & la ſervir comme il faut. Suppoſé donc qu'il y ait huit perſonnes à Table à qui l'on en veüille preſenter, l'une des aiſſes en eſt le premier morceau ; le ſecond, une partie du croupion, avec la fourchine ; le troiſiéme, l'autre aiſle ; le quatriéme, encore une autre partie du croupion, avec les deux petites fourchines ; le cinquiéme, le dos, avec le reſte du croupion ; le ſixiéme, le ventre ; le ſeptiéme, l'une des cuiſſes ; & le huitiéme, l'autre cuiſſe. S'il ſe rencontre quelque perſonne de grande condition, ajoûtez quelque choſe à ce que vous luy preſenterez, comme une partie du croupion, ou du blanc.

Dissection de la Poule boüillie.

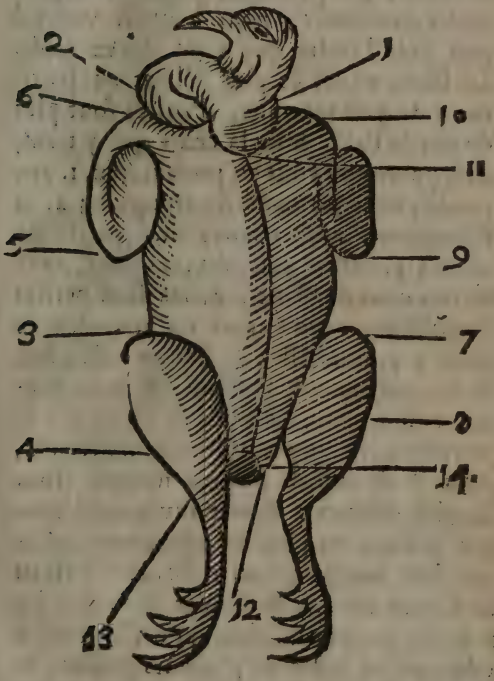


Dissection du Chapon à l'Allemande.

Le Chapon à l'Allemande est plus tranché que celuy à l'Italienne, & à moins de coups, mais les morceaux en sont plus beaux & plus honorables. Vous en pouvez faire huit assiettes : la premiere, l'aisle : la 2. une partie du croupion & la fourchine : la 3. l'autre aisle : la 4. une autre partie du croupion, & les deux petites fourchines : la 5. le ventre : la 6. le reste du croupion, & le dos : la 7. une cuisse : la 8. l'autre cuisse.

L'on peut lever du blanc, & en servir pour orner davantage une assiette ; mais cela dépend de la discretion de celuy qui tranche.

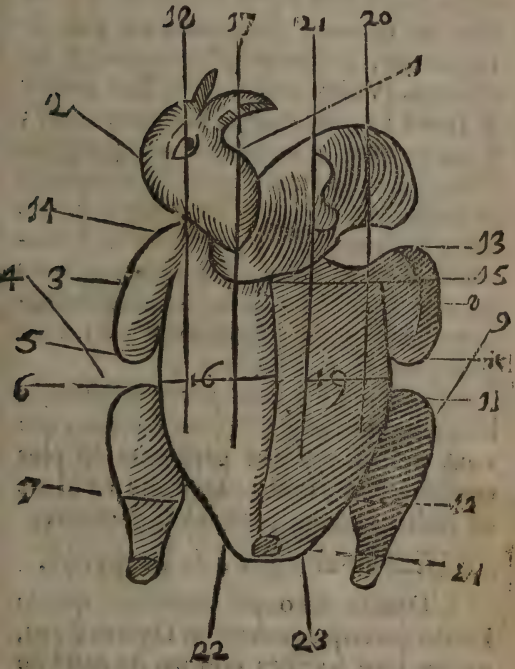
Dissection du Chapon à l'Allemande.



Dissection du Coq-d'Inde.

Le Coq-d'Inde se tranche dans le plat, comme il est aisé de voir en la Figure suivante. On peut aussi le couper en plusieurs morceaux, pour lesquels voicy à peu prés l'ordre que vous devez tenir. Le blanc en est le plus délicat au sentiment de quelques-uns, d'autres font plus de cas de l'aisle & de la chair qui y tient, c'est pourquoy vous en presenterez, 1. une partie, avec un costé du croupion; 2. la fourchine, avec encore une partie du blanc; 3. l'autre costé du croupion, avec un morceau de blanc; 4. les deux petites fourchines, avec encore un morceau de blanc; 5. une aisle; 6. l'autre aisle, &c. Enfin comme cet Oyseau est ordinairement assez gros, les aisles & les cuisses se peuvent aussi couper en divers morceaux, dont il est aisé de sçavoir lesquels sont les plus délicats: vous pouvez aussi couper le blanc en plus de parties que celles qui sont marquées: au reste, cet Oyseau se dépece comme le Poulet & se sert de même, excepté que lors qu'il est gros on découpe les aisles en plusieurs parties, & l'on presente toûjours celles du costé de l'aisle aux Personnes les plus distinguées.

Diſſection du Coq-d'Inde.



Dissection de l'Oye à l'Allemande.

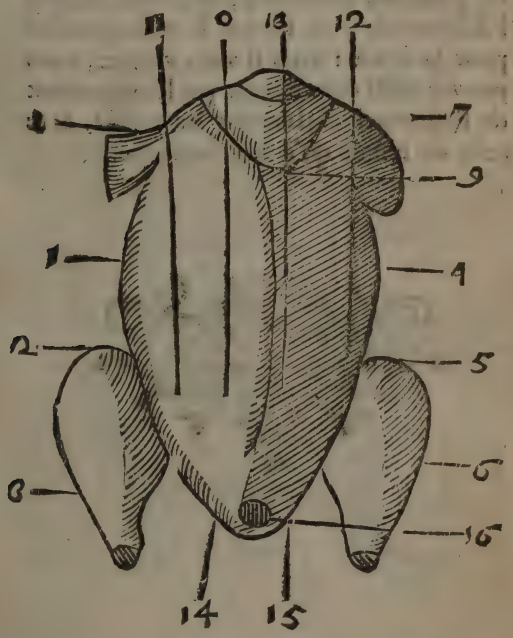
L'on tranche l'Oye à l'Allemande d'une autre façon que l'Oye à l'Italienne, car l'on en découpe l'estomach en plus de morceaux, & l'on emplit davantage les assiettes. Voicy comme il la faut couper & servir ; 1. une cuisse ; 2. l'autre cuisse ; 3. un costé du croupion, & une partie de l'estomach ; 4. l'autre costé du croupion, & encore une partie de l'estomach ; 5. une aîle ; 6. l'autre aîle ; 7. le reste de l'estomach, à quoy, s'il y a peu de blanc, vous pouvez ajoûter les deux petites fourchines ; 8. la fourchine & le milieu du croupion ; le reste à discretion.

Si vous voulez, vous pouvez ajoûter du blanc aux morceaux les plus délicats, que vous presenterez aux personnes les plus considerables, remarquant que ce blanc est ordinairement presenté le premier.

Dissection de l'Oye à la Françoise.

L'Oye se découpe autrement que le Poulet, parceque comme un Oyseau d'eau, on luy leve les aîles non pas du costé de la jointure, mais en les coupant en biais & par l'extrémité d'en bas qui regne sur le costé, on en coupe l'estomach en filets, ce sont les morceaux les plus honorables, le reste se sert comme le Poulet.

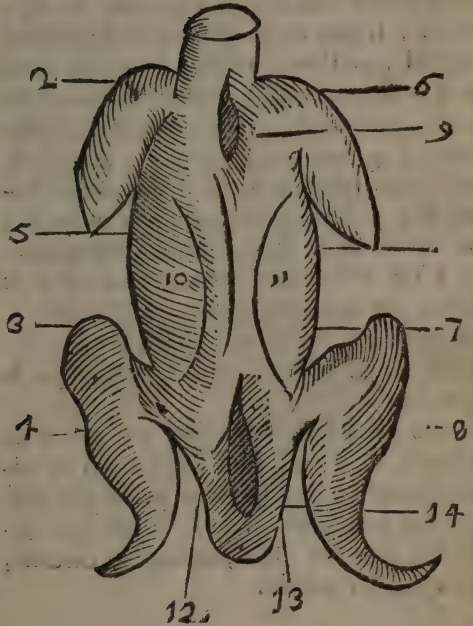
Diſſection de l'Oye à l'Allemande.



Dissection de l'Oye à l'Italienne.

Vous pouvez couper l'Oye à l'Italienne en plusieurs morceaux, ainsi que celle à l'Allemande, & suivre le même ordre pour la servir : mais si vous voulez, vous pouvez aussi commencer par les morceaux de l'estomach, suivre par les cuisses, & le reste de même qu'à la précedente.

Diſſection de l'Oye à l'Italienne.



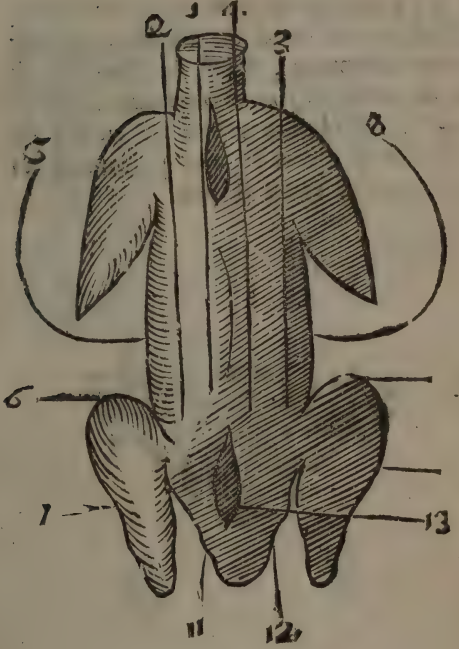
Diſſection du Canard.

Le Canard étant petit, il faut le trancher entier : s'il eſt grand, vous en ſervirez, 1. une cuiſſe, avec la fourchine du col ; 2. l'autre cuiſſe, avec les deux petites fourchines ; 3. une partie du croupion, avec une partie du deſſus de l'eſtomach ; 4. une autre partie du croupion, auſſi une autre partie du deſſus de l'eſtomach ; 5. une aîle, avec la carcaſſe ; 6. l'autre aîle, & le reſte du croupion.

L'on commence ordinairement à le ſervir par les deux pieces de l'eſtomach, ce qui eſt le meilleur ; mais le tout dépend de la diſcretion de celuy qui le tranche.

Les aîles ſe levent ainſi que celles de l'Oye, on en découpe l'eſtomach en aiguillettes, qu'on ſert aux perſonnes auſquelles les honneurs de la Table ſont déferez, puis les aîles, enſuite la carcaſſe, & aprés les cuiſſes.

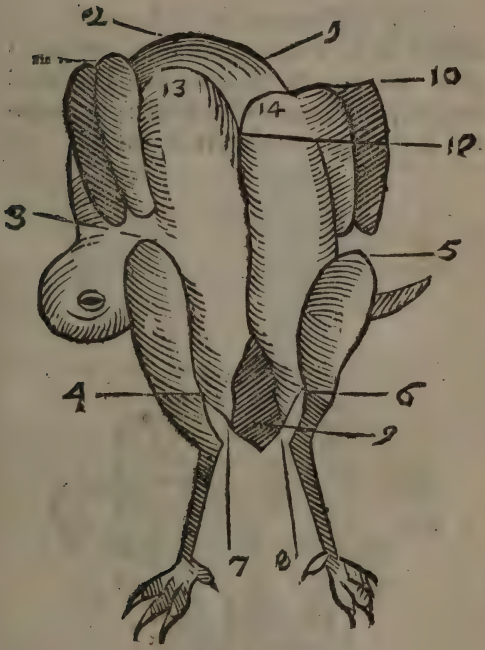
Diſſection du Canard.



Dissection de la Beccasse.

Il n'y a point de difference entre cette dissection & celle du Poulet, on dit proverbialement, *Cuisse de Beccasse, & aîle de Perdrix, sont les morceaux les mieux choisis*; c'est-à-dire, que les cuisses de Beccasses se servent aux personnes les plus honorables du Repas.

Diſſection de la Beccaſſe.



Dissection de la Perdrix.

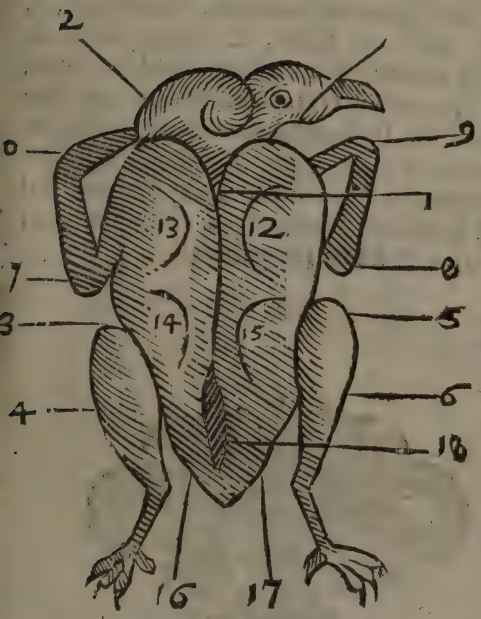
A la difference de la Beccasse, les cuisses de la Perdrix sont les parties les plus délicates & les plus honorables à servir, pour le reste elle se découpe comme la volaille, & se sert de même.

Dissection de la Perdrix.

Diſſection du Faiſan.

La diſſection de cet Oyſeau eſt aſſez indifferente : car les uns tiennent que le blanc, particulierement au bout de l'eſtomach, en eſt le morceau le plus délicat : d'autres tiennent que ce ſont les cuiſſes : ce qui fait qu'on laiſſe cela à la diſcretion de celuy qui entreprend de le dépecer, & de le ſervir.

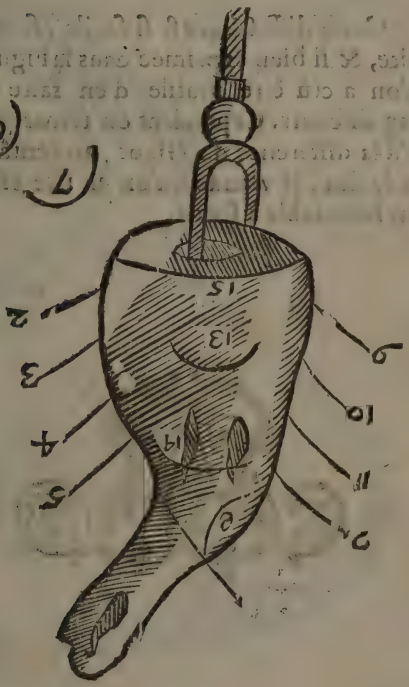
Diſſection du Faiſan.



Dissection du Gigot de Mouton, de Veau, &c.

Le Gigot de Mouton, celuy de Veau, de Dain, de Cerf, & d'autre Beste de telle nature, se tranchent de même façon, & l'on en fait tant de morceaux que l'on veut. On sçait qu'on prend ces parties par le manche, & qu'on commence à les découper par l'endroit le plus charnu, qui est le dedans, reservant à découper aprés le dos & les autres parties.

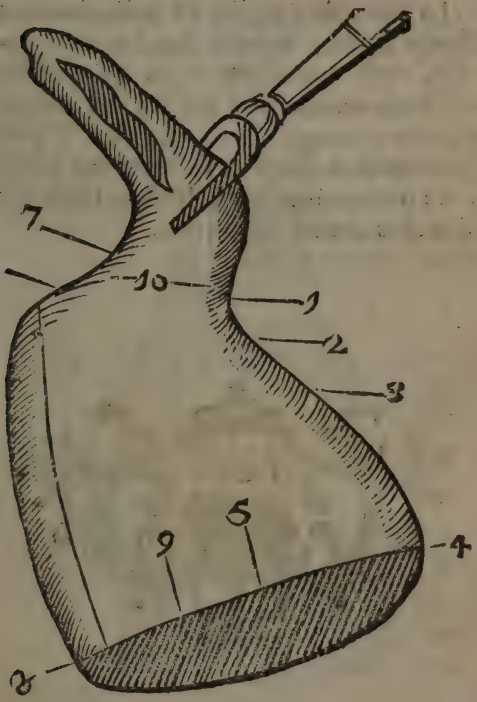
Diſſection du Gigot de Mouton, de Veau, &c.



Dissection de l'Epaule de Mouton.

Cette dissection est si facile, si ordinaire, & si bien exprimée dans la Figure, qu'on a crû être inutile d'en faire un long discours. Cependant on remarquera qu'à la difference du Gigot, on l'entâme par le dos; la viande qu'on en tire est la plus honorable à servir.

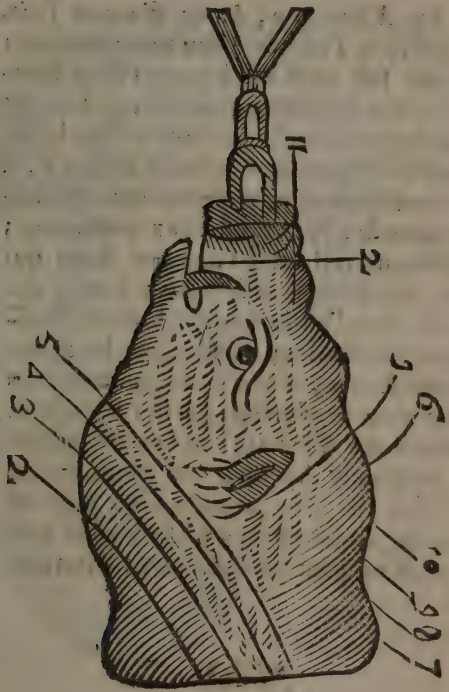
Diſſection de l'Epaule de Mouton.



Dissection de la Hure de Sanglier.

La Hure de Sanglier est ordinairement servie froide. Pour la trancher avec ordre, vous commencerez par les oreilles, & vous continuërez par les mâchoires, que vous couperez par tranches le plus prés des deux côtez du col que vous pourrez : mais remarquez qu'il faut servir ces tranches devant les oreilles.

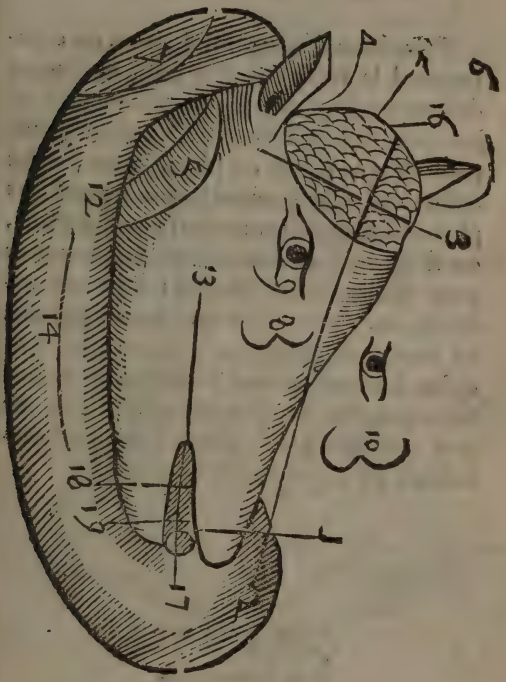
Diſſection, de la Hure de Sanglier.



Diſſection de la Tête de Veau.

En Allemagne, & en d'autres Païs, l'on ſert la Teſte de Veau toute ouverte : ce qui fait qu'il eſt à propos d'en commencer la diſſection par les oreilles, & continuer comme vous voyez dans la Figure. A l'égard de l'ordre de la ſervir, il faut premierement preſenter l'une & l'autre temple, j'entens à deux perſonnes ; enſuite un œil avec l'une des dents qui ſont auprés de la mâchoire ; l'autre œil aprés, avec l'autre ſemblable dent : Continuez par les deux oreilles, par les coſtez des mâchoires, & par la langue que vous trancherez en pluſieurs parties : Voilà la maniere des Allemans ; en France, on ſert les oreilles & les yeux aux perſonnes de la Table les plus conſiderées, puis les bajouës, & autres morceaux de cette piece qu'on ne peut veritablement déterminer.

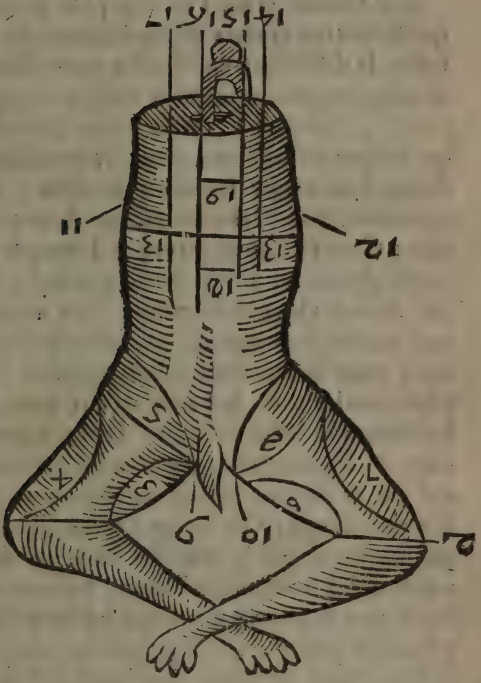
Diſſection de la Teſte de Veau.



Diſſection du Liévre.

Pour bien découper le Liévre, on commence à le fendre tout le long du dos au défaut de l'épine, à prendre depuis le cou, en deſcendant en bas, puis découpant chaque partie en travers; on ſert les deſſus des reins comme les morceaux les plus délicats: on remarquera qu'autrefois, on ſe ſervoit de fourchettes faites exprés pour découper les viandes; mais aujourd'huy, on n'y employe que les doigts; cela eſt moins embarraſſant, outre que lors qu'un homme ou une femme a les mains bien propres & bien blanches, cela ne peut que faire plaiſir à voir faire une diſſection de viande telle qu'elle ſoit.

Diſſection du Liévre.



Dissection du Cochon de Lait.

Cet Animal étant l'un des plus grands qui se servent entiers ordinairement sur la table, la dissection en est assez particuliere & assez longue: du premier coup, on coupe la teste, c'est-à-dire, on la separe du reste du corps : ensuite aux deux & troisiéme coups l'on coupe les deux oreilles, au quatriéme l'on divise la teste en deux parties : Cela fait on commence à couper la partie des reins par la cuisse gauche, ce qui fera le cinquiéme coup : l'on continuë par l'épaule gauche, & ce sera le sixiéme ; pour le septiéme, l'on coupera l'épaule droite, & la cuisse droite pour le huitiéme; le long de l'épine du dos à gauche, & l'autre partie de la même épine, qui est la droite, feront les neuviéme & dixiéme coups : On coupe l'épine du dos en deux, & on la tranche le long des côtes qui y restent attachées, faisant en sorte que la peau y tienne, c'est ce qu'on estime le plus dans le Cochon de lait.

Or à l'égard de l'ordre dans lequel il le faut servir, il y en a qui tiennent que le morceau prés du col, principalement quand il est bien cuit, est le meilleur ; d'autres croyent que ce sont les jambes, dont je demeure d'accord, aussi-bien que les côtes.

Diſſection du Cochon de lait.

Dissection de la Grive à l'Italienne, de l'Etourneau à l'Allemande, de la Beccassine, &c.

Comme on peut dire qu'un Livre de cette nature n'est pas propre seulement pour la France ; mais qu'il n'y a point d'étrangers qui ne se fassent un plaisir de le lire pour apprendre à y satisfaire leur goût & à y découper les viandes ; on a esté bien aise de leur en donner le moyen.

Tous ces Oyseaux, & autres semblables, se tranchent de même façon : vous en voyez la Figure, qui leur donne neuf coups à l'Italienne ; sçavoir,

1. *Le costé du Cou.*
2. *L'autre costé du même Cou.*
3. *L'Aile droite.*
4. *La Cuisse droite.*
5. *Le costé du Croupion.*
6. *L'autre costé du même Croupion.*
7. *La Cuisse gauche.*
8. *L'Aile gauche.*
9. *La Fourchine du Cou.*

Ordinairement ils se presentent entiers à cause de leur petitesse, du moins cela se pratique en France à l'égard des Grives ou des Etourneaux, ou bien on ne les coupe qu'en deux parties.

Dissection du Poulet.

On commence à prendre une aîle, à en chercher la jointure avec le coûteau, puis l'ayant trouvée on en coupe les petits nerfs qui la tiennent jusques presque à moitié, puis en tirant cette aîle de la main qui la tient, on l'emporte aisément; cela fait, on dépece ainsi l'autre aîle, puis on leve les cuisses en donnant un coup de couteau dans le dessous, on les écarte, on les tire, & elles se levent ainsi, ensuite on partage le Poulet en deux par la fourchine du cou, & on en rompt le croupion, les aîles sont les parties les plus honnêtes à servir, s'il y a des Poulets suffisamment, on servira de ces endroits autant qu'on pourra aux personnes auſquelles l'honneur est dû; si ces Poulets sont en petit nombre, & que les Conviez soient d'égale condition, on coupera les aîles en deux, qu'on presentera; la carcasse se sert ensuite, c'est-à-dire, la partie du côté du croupion, puis l'autre, ensuite les cuisses. S'il y a à la table des personnes qui nous soient bien superieures, & auſquelles on veüille déferer tout l'honneur du Repas, il faudra leur servir les aîles entieres, sans avoir égard que les autres en ayent part.

Dissection du Chapon à l'Italienne.

Le Chapon à l'Italienne découpé, a beaucoup de coups, & les morceaux en sont petits : C'est pourquoy il faut considerer & servir, 1. une aîle ; 2. l'une des parties du croupion, avec un peu de blanc ; 3. l'autre aîle ; 4. une autre partie du croupion, avec aussi un peu de blanc ; 5. la fourchine, avec le reste du croupion ; 6. le ventre, avec les deux petites fourchines ; 7. une cuisse ; 8. l'autre cuisse, lesquelles se presentent toûjours les dernieres, comme étant les morceaux les moins estimez.

S'il y a quelque Personne de consideration, vous ferez comme on a dit au discours de la Poule boüillie, luy servant quelque chose plus qu'aux autres ; & remarquez en passant, qu'il y en a qui tiennent que le blanc de Chapon en est le morceau le plus délicat & le plus digne d'être presenté.

Il y en a qui n'estiment pas tant cette partie, du moins en France, & pour découper ce Chapon à la Françoise, il faut faire comme à l'article du Poulet.

Dissection du Coq-d'Inde froid.

La Dissection du Coq-d'Inde froid se fait de même que lors qu'il est chaud, autrefois on le coupoit par moitié, mais ce n'est plus la mode.

Dissection de la Longe de Veau.

La Longe de Veau étant une piece assez grosse & assez massive, elle se tranche en beaucoup de morceaux : c'est pourquoy je ne vous donne point d'avis sur cette dissection, sinon qu'à chaque morceau que vous presenterez aux principaux de ceux qui sont à la table, vous ajoûtiez un peu du Rognon avec son gras.

C'est pourquoy on leve d'abord les Rognons qu'on dépece en plusieurs morceaux selon le nombre des personnes auxquelles vous voulez en presenter : il y en a qui font un achis de ce Rognon, qu'ils assaisonnent bien, & dont ils font des Roties ou une Omolette.

Dissection de la Poitrine de Mouton, &c.

La Poitrine de Mouton, celle de Veau, &c. se tranchent & se servent de

même façon, ſçavoir côte par côte, & pour le faire adroitement & proprement, il n'eſt queſtion que de ſçavoir trouver les jointures des os, dans l'extrémité d'en bas des côtes ; il n'y a point dans cette piece de viande de morceaux diſtinguez, on regarde ſeulement ceux qui paroiſſent les mieux rotis, & de plus belle couleur.

CHAPITRE III.

Du Sommelier, de ses devoirs, & de ceux du Chef-d'Office.

UN Sommelier est un Officier de Table d'un grand Seigneur, c'est luy qui agit pour ce qui regarde la dépense, qui doit conserver tout ce qui luy est commis & le distribuer dans l'occasion ; & pour cela, il faut qu'il soit fidele, adroit, & qu'il ait la propreté en recommandation.

Cet employ est fort honorable, parce qu'il ne se pratique que chez les Princes, ou autres personnes du premier rang, ausquelles il convient d'avoir beaucoup d'Officiers.

Quand un homme prend possession de la Sommellerie, sa prudence veut d'abord qu'il se fasse instruire de l'ordre qu'il doit garder dans le service de Table, & qu'il sçache du Maître-d'Hôtel qu'elle est la distribution qu'il faut qu'il fasse des choses qui sont commises à sa garde.

Il prendra la vaisselle d'argent en compte, & le linge qui regarde l'Office,

& en dreſſera un Memoire qu'il fera ſigner du Maître-d'Hôtel & de luy, afin qu'on ne luy en redemande pas plus qu'on ne luy en aura donné.

Inſtruit des devoirs auſquels ſon employ l'engage, il ſera exact de ſe trouver aux heures qui l'y appelleront, & qui ſont celles ordinairement des Repas.

Ce temps venu, il diſpoſera toutes choſes pour le ſervice de Table, & mettra dans une Corbeille garnie en dedans d'une nappe, qui débordera de tous côtez, les Baſſins d'argent, les éguieres, les aſſiettes, les ſalieres, les fourchettes, les couteaux, les nappes, les ſerviettes, & autres uſtenciles, qui conviendra pour cela, avec le Pain.

Quand l'heure du Repas approche, il appellera un aide ou autre domeſtique, pour luy aider de porter cette Corbeille dans la Salle, Salon, ou autre endroit où l'on doit dreſſer le Couvert.

Là cet Officier dreſſera la Table, la couvrira des meubles ordinaires, il garnira le Buffet de ceux qui luy conviennent, tels ſont les Baſſins, les aiguieres, le vinaigrier, le verjuſſier, les piles d'aſſiettes miſes avec ſymetrie, les ſoucoupes pour mettre les verres, des cuillieres & des fourchettes pour changer en cas de beſoin.

Aux côtez de ce Buffet seront les Cuvettes pleines d'eau & de glace & dans lesquelles on mettra rafraîchir le vin ; s'il y a quelques bouteilles qu'on ne veüille pas mettre rafraîchir, parce que tout le monde n'aime pas la glace, on les placera dans le fond du Buffet, qui est pour l'ordinaire une longue table appliquée contre le mur.

Aprés le Buffet garni, le Sommelier garnira la Table d'autant d'assiettes qu'il sçaura qu'il y aura de monde à table : voici à peu prés la maniere de mettre un Couvert.

On étend d'abord la nappe sur la Table, elle doit déborder de tous côtez à quatre doigts ou environ prés de terre ; sur cette nappe on dresse les assiettes à distances égales l'une de l'autre.

A la main droite de chaque assiette, on met les couteaux, & toûjours le tranchant du côté des assiettes, puis les cuillieres le creux en bas, observant de ne les point croiser, & les serviettes sur les assiettes; autrefois on faisoit prendre à ce linge plusieurs figures, mais aujourd'huy on ne s'amuse plus à cela, une serviette pliée en carré ou en triangle est celle dont on couvre les Tables.

S'il y a une place de distinction à mar-

quer, c'eſt toûjours à l'endroit de la Table qui eſt le plus honorable, & c'eſt ſelon que les Tables ſont tournées, la pratique & un peu de bon ſens décide de cela dans l'endroit où le Couvert eſt mis.

Si c'eſt un Prince qui doit manger à cette Table, on mettra ſeulement un Couvert ſur la Table, & l'on attendra à la garnir entierement que ce Prince luy ordonne, lorſqu'il vient pour ſe placer, & alors on prend les aſſiettes empilées ſur le Buffet qu'on ſert incontinent avec les autres uſtenciles de la Table qui doivent les y accompagner.

Le Couvert étant ainſi dreſſé, le Sommelier diſpoſe ſon fruit dans des Corbeilles, & tout ce qu'il juge à propos qui le ſuive; il prepare ſes Salades, nous dirons de quoy elles doivent être compoſées ſelon chaque ſaiſon, & tient prêtes generalement toutes choſes qui ſont neceſſaires pour ſervir.

Les Sommeliers aujourd'huy dans la plûpart des grandes Maiſons, dédaignent en quelque façon ce nom pour prendre celuy de Maître-d'Hôtel ſecond, ou troiſiéme; ceux qui le ſont en effet, ne trouvent pas à dire qu'on uſurpe ainſi leur titre, ils ne ſont pas moins pour cela ceux

qui commandent aux autres, & cela même leur fait honneur.

L'employ de Sommelier dans le temps où nous sommes, est un employ chez la plûpart des gens de distinction bien plus à charge qu'autrefois ; un Sommelier est souvent Maître-d'Hôtel, Sommelier & Chef-d'Office, ses soins par consequent doivent s'étendre bien plus loin : nous avons parlé des devoirs des deux premiers, on peut y avoir recours, & pour les autres qui concernent ce dernier Officier, & qui necessairement y doivent être joints : Voici en peu de mots en quoi ils consistent.

Un Chef-d'Office est celui qui a la surintendance de l'Office, c'est-à-dire, de l'endroit où se dressent le fruit pour les Tables, & où se font toutes les Confitures, les Compotes pastes, & autres choses qui composent un Dessert.

Outre ce qu'on a déja dit, cet Officier doit être parfaitement bon Confiseur, ce terme renferme generalement tous les fruits qui se mettent au sucre, & dont il doit avoir connoissance ; il n'y a que les manieres de les sçavoir aprêter & déguiser qui le font estimer dans son employ ; cet Art a son merite, & tel y croit être fort habile, qui souvent n'y entend

que tres-peu de choſes.

Les Biſcuits, les Macarons, les Pieces differentes, les Liqueurs de toutes ſortes qu'on boit, & ce qui contribuë à l'embeliſſement du viſage, telles ſont les pommades, les eaux de pluſieurs façons, & autres ingrediens ſemblables, tout cela eſt de la competence d'un Chef-d'Office; nous allons lui donner des moyens de s'y rendre habile.

Ce n'eſt pas peu lors qu'au gré de ſon Maître un homme s'acquitte bien de ces trois emplois enſemble, que ſa vigilance ne s'endort point ſur tout ce qui dépend de ſa Charge, ſoit au préjudice de ſon Maître, ſoit au ſien, ce dernier à la verité eſt je croy celui qui arrive le moins.

Un peu de propreté lui convient bien, les manieres honnêtes le font eſtimer, s'il eſt courtois on ne l'en aime que mieux, ſon aſſiduité à ſes devoirs, ſa franchiſe dans ſes actions & ſa droiture, ſont les fondemens ſur leſquels il doit établir ſa reputation: tout cela eſt fort excellent dans un homme, mais bien rare dans la plûpart des Chefs-d'Offices, qui de ſimples Laquais bien ſouvent, étant parvenus à ce degré d'honneur, conſervent toûjours le caractere ordinaire au Laquaïſme.

CHAPITRE IV.

LES CONFITURES, & tout ce qui regarde generalement un Confiseur parfait.

Du Sucre, de sa clarification, & des differens degrez de cuissons qu'il faut lui donner.

Clarification du Sucre & de la Castonade.

PRenez cent livres de Castonade, & les mettez dans un grand Bassin avec dix pintes d'eau, remuez-le tout ensemble, & le remettez sur du feu de charbon, ensuite prenez une douzaine d'œufs bien frais, cassez-les sans en ôter les blancs & les coquilles, & foüettez-les si long-temps avec un brin de bouleau, qu'ils viennent comme en écume. Lors que vous verrez boüillir le sucre, mêlez y environ une chopine d'eau, & quelque quantité de ces œufs ainsi foüettez ; laissez le tout boüillir ensemble quelque temps, écumez-le, & continuez à y remettre de l'eau &

des œufs : enfin aprés l'avoir bien écumé, paſſez-le dans une chauſſe de drap ou de ſerge, ou même dans quelque linge bien blanc & bien net, & vous trouverez que vôtre ſyrop ſera cuit à liſſé, qui eſt la vraye cuiſſon pour le conſerver.

On peut clarifier de même telle quantité de Sucre & de Caſtonade que l'on voudra, en y mêlant de l'eau & des œufs à proportion de ladite quantité.

Quand on a clarifié beaucoup de Sucre, il y a toûjours beaucoup d'écume, qui emporte avec elle toûjours un peu de ſucre; pour ne le point perdre, il faut délayer cette écume avec de l'eau dans le Baſſin ou Poëlon où on l'a miſe, & paſſer ainſi le tout à la chauſſe ; on ſe ſert du Sucre clarifié qui en provient comme du premier, ſans que cela puiſſe rien diminuer de la beauté, ny de la bonté d'une Confiture.

Les differentes cuiſſons du Sucre.

Comme l'eau eſt toûjours neceſſaire dans les cuiſſons de Sucre, & que l'on pourroit douter quelle quantité il ſeroit neceſſaire à telle quantité de Sucre, on ſçaura qu'un demy-ſeptier d'eau ſuffit pour une livre de Sucre. Que s'il y en a davan-

tage, il faut qu'elle s'évapore à force de boüillir, afin que le Sucre revienne toûjours à ſes cuiſſons.

Des degrez differens des cuiſſons de Sucre

Il y a le Sucre à *liſſé*, à *perlé*, ou à *la boulette* à *ſoufflé*, à la *plume*, à *caſſé*, & au *caramel* ou à *brulé*; ce ſont termes ſynonimes, & l'on diſtingue encore ces cuiſſons, en degrez plus ou moins forts; car on dit *petit liſſé* & *grand liſſé*, *petit perlé*, & *grand perlé*, la *petite plume*, & *la grande plume*, cela s'entend aſſez que chaque dégré ſe partage ſelon le moins de conſiſtance qu'il doit acquerir alors.

Cuiſſon de Sucre à liſſé.

La premiere cuiſſon du Sucre s'appelle à liſſé, & vous pourrez remarquer qu'elle eſt en cet état, ſi prenant de vôtre cuiſſon avec le grand doigt de la main, & le mettant ſur le poulce, il ne coule point, mais y demeure rond comme un petit pois, car alors vous pouvez être aſſuré que vôtre Sucre eſt cuit à liſſé.

Cuiſſon de Sucre à perlé.

Cette cuiſſon ſe reconnoît parfaite, lorſqu'en prenant avec le doigt & le mettant ſur le poulce, puis entr'ouvrant les autres

doigts il s'en forme un petit filet, lequel lorſqu'il s'étend tant que l'on peut les ouvrir, cette cuiſſon s'appelle grand perlé; & lorſqu'elle s'étend moins, elle s'appelle petit perlé menu. On le remarque auſſi lorſque le boüillon forme des manieres de perles rondes, & élevées.

Cuiſſon du Sucre à ſouflé.

Cette cuiſſon que l'on peut auſſi appeller cuiſſon à Rozat, ſe peut reconnoître achevée, ſi l'on trempe une Ecumoire dans le Sucre, & ſi ſoufflant au travers de ladite Ecumoire, il s'envole en l'air par feüilles ſéches, car alors il eſt cuit; mais s'il coule encore, il ne l'eſt pas.

Vous pouvez auſſi tremper une ſpatule dans vôtre Sucre, & ſi en la ſecoüant il s'envole en l'air, il eſt cuit.

Cuiſſon du Sucre à la plume.

La cuiſſon du Sucre à la plume ſe reconnoît, lorſqu'aprés quelques boüillons donnez à vôtre Sucre davantage qu'à la cuiſſon cy-deſſus, vous ſoufflez à travers vôtre Ecumoire, ou que ſecoüant vôtre ſpatule d'un revers de main, les étincelles ou les boules qui en ſortent

ſont

ſont plus groſſes & s'élevent en haut : voilà la *petite plume*.

On remarque la *grand' plume*, lors qu'aprés avoir eſſayé pluſieurs fois, ces bouteilles paroiſſent plus groſſes & en plus grande quantité, en ſorte qu'elles tiennent comme liées les unes aux autres.

Cuiſſon du Sucre à Caſſé.

Trampez vôtre doigt dans l'eau fraîche, & le mettez dans le ſucre boüillant ; retirez-le, & le mettez encore une fois dans l'eau fraîche, s'il ſe caſſe alors & devient ſec dans cet eau, il eſt cuit ; mais s'il gluë & s'il ſe manie, il ne l'eſt pas.

Si vous craignez de vous brûler le doigt, prenez un petit bâton bien net, & faites la même experience avec ce bâton que vous feriez avec le doigt, & vôtre Sucre ſera cuit à caſſé.

Cuiſſon du Sucre au Caramel ou à brûlé.

La cuiſſon au Caramel eſt le dernier degré qu'on donne au Sucre qu'on cuit, on le reconnoît tel, lorſque le mettant ſous la dent il ne s'y attache point comme une eſpece de gomme ; mais qu'il ſe caſſe net ; quand on fait bien le Sucre au Ca-

ramel, il faut bien veiller à le prendre au point qu'il eſt neceſſaire, parce qu'il ſeroit dangereux qu'il ne brûlât tout-à-fait, ce qui lui feroit acquerir un goût acre, deſagreable, & hors d'état de pouvoir s'en ſervir à rien, à moins qu'on ne voulût le décuire en y mettant de l'eau; ce ſucre eſt propre pour y faire les Candis, & les autres cuiſſons pour les Confitures, les Compotes, & autres choſes qui concernent le Confiſeur.

Du choix du Sucre.

Il y a pluſieurs ſortes de Sucres, il y a le *Brut*, qui eſt celui qui n'eſt pas affiné & qu'on appel *Sucre blanc* aprés l'affinement, le *Sucre Royal*, ou *le Sucre fin* eſt le plus épuré & le plus blanc, il ne ſe diſſoût point dans le bon Eſprit de vin, c'eſt l'épreuve qu'on en peut faire; de tous ces Sucres, celui qui eſt le meilleur pour les Confitures, & dont on fait choix, eſt toûjours le plus blanc, le plus dur, & celui qui ſonne le mieux.

Au lieu de Sucre on peut prendre de la *Caſſonade*, d'autres diſent de la *Caſtonade*, le nom eſt indifferent, qui eſt une eſpece de Sucre qu'on vend en poudre ou en gros morceaux, parce que ce Sucre

manque de sa derniere façon qui le durcit, & le met en pain. On tient que la Cassonade sucre mieux que le Sucre même, la plus blanche est aussi la meilleure & est à meilleur marché.

CHAPITRE V.

Les Compotes de differentes façons.

LE mot de Compote se dit de la cuisson des fruits qu'on veut manger promptement ; c'est une espece de Confiture fort aisé à faire, si elle ne demande pas de nous de si grands soins, que les Confitures qu'on fait pour garder, il y a neanmoins une certaine maniere de les faire, qu'il faut sçavoir, & sans laquelle on fait des Compotes qui n'en ont que le nom, & non pas le relief ny la beauté.

Compote de Pommes de Reynette.

Prenez des Pommes de Reynette, pélez-les, & les vuidez par dedans ; ensuite coupez-les par quartiers, & les mettez dans de l'eau fraîche : prenez-en les pé-

lures, & celles encore d'autres Pommes que vous couperez auſſi par petits quartiers, & ferez boüillir juſques à ce qu'elles ſoient bien cuites : paſſez les enſuite dans un linge bien blanc, & prenez l'eau que vous en aurez tirée, & que l'on appelle ordinairement décoction : mettez-là dans un poëlon de cuivre rouge bien net, & y mettez le meilleur Sucre que vous pourrez, en telle quantité qu'il vous plaira, mais à proportion de vos quartiers de Pommes que vous avez reſervez pour faire vôtre Compote, faites le tout boüillir à grand feu, juſques à ce que vos Pommes ſoient cuites, les retournant quelquefois avec la cuilliere : tirez-les enſuite, & les laiſſez égouter ſur le bord d'un plat, ou ſur une ſerviette blanche ; aprés quoy vous les dreſſerez ſur une aſſiette, vous acheverez de faire cuire vôtre Syrop à grand feu, & y mettrez encore un peu de Sucre & de jus de Citron : laiſſez-les boüillir juſques à la cuiſſon que l'on appelle Liſſé, comme il eſt dit dans la cuiſſon du Sucre. Eſtant ainſi accommodé, & un peu refroidy, vous le dreſſerez ſur les Pommes, & ſur le bord de l'aſſiette.

On peut faire cuire les Pommes dans de l'eau ſimplement ſans pelures ; mais la

premiere façon eſt la meilleure.

Compote de Pommes de Calville.

Prenez des Pommes de Calville, coupez-les par moitiez ou par quartiers, & en ôtez les pepins; tailladez-en la pélure, en ſorte que la coupure n'en vienne pas juſqu'aux bords de la Pomme; faites-les cuire dans la décoction de Pommes de Reynette, & achevez vôtre Compote comme la précedente, à la reſerve qu'il ne faut point y mettre au commencement du jus de Citron; mais du vin bien rouge pour luy donner couleur.

Compote de Pommes à la Boüillone.

Prenez des Pommes de Reynette, coupez-les par quartiers, ou par moitiez, ôtez-en les cœurs, & les mettez dans un poëlon avec du ſucre, & beaucoup d'eau, tournez-les ſur leurs pélures, & les laiſſez boüillir juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de Syrop & qu'elles ayent pris une couleur rouſſe, enſuite vous les tirerez ſur une porcelaine, & les retournant, les pelures deſſus, ſervez-les aprés les avoir arroſées d'un peu d'eau de fleurs d'Oranges.

Compote de tranches de Citron.

Coupez vos Citrons par tranches jusques aux blanc : ôtez-en les pepins, & faites tremper vos tranches dans l'eau, jusques à ce que la chair en devienne un peu molasse : tirez-les, & les mettez dans de l'eau fraîche : prenez ensuite un peu de décoction de Pommes de Reynette, & la faites cuire comme en la Compote de ces Pommes de Reynette : mêlez-y un peu du jus de Citron, mais n'y mettez point vos tranches que vous ne les ayez bien fait égouter, & que vôtre Syrop ne soit presque en gelée ; il faut pendant qu'ils boüillent bien, soigner à les écumer jusqu'à ce que vos Citrons ayent pris sucre, & ensuite on les dresse avec le Syrop, aprés y avoir exprimé un suc de Citron, puis on sert chaudement cette Compote.

Compote d'Oranges.

Elle se fait comme la précedente ; ces Oranges ou ces Citrons se peuvent couper en bâtons ou par roüelles en travers, cela dépend de la fantaisie ; on remarquera qu'aux Oranges, il n'y faut point

de décoction de Pommes, & que leur syrop ne doit être cuit qu'à perlé.

Compote de chair de Citron.

Faites une gelée de Pommes, & la faites cuire : étant cuite ayez un gros Citron, pelez-le bien épais & proche du jus ; coupez-le en long par la moitié, & faites plusieurs tranches de chaque moitié ; ôtez-en les grains, & jettez ces tranches dans vôtre gelée, faites boüillir le tout ensemble, tant que vôtre gelée ait encore sa premiere cuisson : tirez-là hors du feu, & la laissez refroidir à moitié : chargez enfin une assiette de tranches de Citron, & les couvrez de vôtre gelée.

Vous la pouvez faire aussi de même que la precedente.

Compote de Marons.

Prenez des plus beaux & des plus gros Marons que vous pourrez trouver ; faites-les cuir dans la braise, étant cuits, pelez-les & les applatissez : arrangez-les ensuite dans un plat bien proprement, & autant qu'il y en ait assez pour en couvrir honnêtement une assiette : mettez dessus du syrop d'Abricots ou de Prunes, ou tel au-

tre qu'il vous plaira : vous pouvez même prendre de la décoction de Pommes, la faisant un peu boüillir avec du Sucre, en sorte qu'elle soit cuite à perlé, & l'étendre sur vos Marons : cela fait, vous les couvrirez & les ferez boüillir à petit feu, y mettant de fois à autres du syrop à mesure qu'ils boüillent, en sorte qu'ils soient en état d'être servis chauds : ce que quand il sera temps de faire, vous mettrez une assiette sur le plat où ils sont, & les renverserez proprement dessous de même façon que vous retourneriez un fromage, & les arroserez d'un peu de syrop.

Compote d'Epine-vinette.

Prenez de l'Epine-vinette, ôtez-en la queuë & les pepins, faites ensuite boüillir du Sucre avec de l'eau ; écumez-le, & le faites cuire presque à lissé ; jettez-le dedans vôtre Epine-vinette, mais tenez là toûjours couverte, & la faites boüillir jusques à ce que le syrop en soit cuit à perlé.

Compote de Poires.

Faites boüillir vos Poires à grande eau & à grand feu, jusques à ce qu'elles deviennent mollettes : Etant de la sorte, tirez-les,

tirez-les, & les mettez dans de l'eau fraîche pour les péler. Si elles sont trop grosses, fendez-les par quartiers, & en ôtez le cœur : faites-les cuire avec une livre de sucre & une chopine d'eau, jusques à ce que le Syrop en soit cuit à perlé, puis les tirez. Les Poires dont on se sert le plus ordinairement pour mettre en Compotes, sont les poires Blanquettes, le petit Roussselet, les poires Muscades, & le Sept-en-gueule, il est bon de les piquer à la tête d'un clou de girofle, & faire en sorte qu'il pénétre jusqu'au cœur, cela leur donne un bon goût. Il y en a qui auparavant de mettre leur fruit dans le sucre, qui le clarifie, la Compote n'en est que plus belle, & si vos poires sont cuites avant que vôtre syrop soit fait, vous les tirerez, & ferez prendre à vôtre fruit le dégré de cuisson dont il a besoin, puis vous le verserez.

Autre façon.

Pélez vos poires, & les mettez dans un pot de terre, ou dans un poëlon de cuivre rouge : mettez-y de l'eau, du sucre, & de la canelle : lorsqu'elles seront à moitié cuites, versez-y un verre de gros vin rouge, & les tenez toûjours bien cou-

vertes, d'autant que cela les fait rougir : donnez-leur environ autant de cuisson que vous en donneriez au syrop d'autres Confitures, mais qu'il soit en petite quantité.

Autre façon.

Faites cuire des Poires dans la braise : étant cuites, pelez-les, & les fendez par moitiez ou par quartiers, selon leur grosseur, & en ôtez le dedans : mettez-les dans un poëlon avec du sucre & un peu d'eau : faites-les boüillir jusqu'à ce qu'il n'y paroisse plus de syrop, & qu'elles soient devenuës roussélettes : dressez-les, & mettez dessus le jus d'une ou deux Oranges ; mais souvenez-vous de souvent remuer la queuë du poëlon, de crainte qu'elles ne brûlent.

Autre façon.

Vos Poires étant cuites & disposées comme en la derniere facon, faites un syrop avec du sucre & un jus de Citron, ou de l'eau de fleur d'Orange ; versez vos Poires dans ce syrop, & leur donnez un boüillon, puis les mettez sur une assiette.

Compote de Nesles.

Ayez de belles Nesles bien meures &

qui ne ſoient point moiſies, ôtez-en les aîles, faites fondre de bon beurre frais à la poële, il faut qu'il ſoit plus que roux, paſſez-y vos Neſles, laiſſez-les-y bien boüillir, & quand vous jugerez qu'elles ſeront aſſez cuites, mettez-y du vin rouge environ un demi-ſeptier, faites bien boüillir le tout, que cela faſſe une maniere de ſyrop, puis tirez-les & les ſervez poudrées de ſucre.

Compote de Coins.

Prenez des Coins, & les enveloppez dans du papier; moüillez-les, & les enterrez ſous la cendre chaude & ſous la braiſe: Lors qu'ils ſeront cuits, coupez-les par moitiez ou par quartiers, ôtez-en le cœur, & les mettez dans un poëlon: faites-les boüillir & cuire avec de l'eau & du ſucre, juſqu'à ce que le ſyrop ſoit fait: dreſſez-les, & les ſervez tout chauds, aprés y avoir exprimé pardeſſus un jus d'Orange & de Citron.

Autre façon.

Faites cuire vos Coins dans de la braiſe, comme il eſt dit cy-devant: pelez-les, & coupez-en les plus cuits par tranches; met-

tez-les dans un plat avec du sucre en poudre, & un peu d'eau de fleur d'Orange : couvrez-les, & aprés mettez les sur un peu de cendre chaude : le syrop se fait doucement ; il prendra la consistance qui lui convient, & il est fort agreable.

Autre façon.

Prenez des Coins, pelez-les, & les coupez par quartiers : ôtez-en les cœurs, & les jettez à mesure dans de l'eau fraîche : prenez en les pelures & les pepins, avec d'autres Coins coupez aussi par quartiers ; faites-les bien boüillir, & en tirez de la décoction comme de Pommes de Reynette : mettez-la dans un poëlon avec beaucoup de sucre & de l'eau : jettez-y vos Coins, & y ajoûtez un peu de canelle : couvrez-les, & les faites cuire à petit feu : tâchez de leur faire prendre beaucoup de couleur, en sorte qu'ils deviennent bien rouges ; & lors que vôtre syrop sera cuit en gelée, tirez-les, & les dressez.

Compote d'Abricots.

Il s'en fait de deux manieres selon l'ordre de leur maturité, c'est-à-dire, lors qu'ils sont verds, & lors qu'ils sont pres-

que meures ; s'ils sont verds il faut les peler, ou bien les faire blanchir à l'eau de cette maniere.

Prenez de l'eau dans un poëlon avec de la cendre du feu qui n'ait point servi, & la mettez chauffer, soignez d'en ôter les charbons avec une écumoire, ou pour vous épargner cette peine, passez la cendre dans un crible avant que de vous en servir.

Quand vôtre eau aura boüilli quelque temps, & que vous sentirez qu'elle sera douce, telle qu'il la faut pour une lessive, vous y jetterez quelques Abricots aprés avoir tiré cette eau de dessus le feu, & en avoir pris tout le plus clair, & si vous voyez que vôtre fruit se nettoye bien, vous y jetterez le reste, & mettrez le tout sur le feu, observant de ne les point laisser boüillir, & de les remuer toûjours avec quelque ustencile propre.

Vos Abricots étant blanchis vous les tirerez, & les enveloperez dans une serviette, vous les essuirez, puis les mettrez dans de l'eau nette pour les laver.

Etant nets percez-les par le milieu, jettez-les à mesure dans l'eau fraîche, faites-les ensuite reverdir sur le feu, où vous les laisserez cuire jusqu'à ce que les piquant d'une épingle, on la retire sans qu'elle y tienne.

Aprés cela tirez vôtre fruit, laiſſez-le refroidir & égouter, puis mettez-le au ſucre clarifié ſur deux cueillerées de ſucre & une d'eau, il faut que cette eau & ce ſucre ſoient tiedes, & vous laiſſerez le tout en cet état pendant une heure ou deux, puis quand vous voudrez achever vôtre Compote, vous mettrez le tout ſur le feu dans vôtre poëlon, & lui ferez prendre autant de boüillons qu'il en faudra pour amolir vos Abricots, & leur faire prendre ſucre.

Cela fait laiſſez-les refroidir, & ſi étant cuits ſuffiſamment vôtre ſyrop n'avoit pas pris ſa conſiſtance, vous acheveriez de le faire cuire à part, pour le verſer aprés ſur vôtre Compote que vous ſervirez chaudement dans des Porcelaines ou Jattes, qui ſont aujourd'huy les vaiſſeaux pour cela les plus à la mode.

Compote d'Abricots bons à manger.

Ces Abricots ſe doivent prendre avant qu'ils ayent acquis leur maturité parfaite, on les pele, & on leur ôte le noyau, puis on les paſſe à l'eau ſur le feu, c'eſt-à-dire, on leur fait prendre dans l'eau quelques boüillons ſur le feu, juſqu'à ce qu'ils montent, & qu'on les ſentent amo-

lir. Cela fait, on les tire & on les jette dans l'eau fraîche, puis on les met au sucre clarifié, on les fait boüillir jusqu'à ce qu'ils ne jettent plus d'écume, pour les tirer ensuite & les servir chaudement.

Compote d'Amandes vertes.

Elle se fait comme celle d'Abricots verds dans la saison ; ceux qui veulent en servir toute l'année, ont la précaution, ainsi qu'à l'égard des Abricots, d'en confire au liquide, & lorsqu'ils veulent en faire des Compotes, ils prennent de ces fruits ce qu'ils jugent en avoir besoin ; ils les mettent dans un poëlon, & les font décuire avec de l'eau, & ayant fait prendre à leur syrop une consistance raisonnable, ils les dressent & les servent.

Compote de Groseles vertes.

Ayez de belles Groseles vertes bien choisies, mettez-les dans l'eau sur le feu pour les faire blanchir, il ne faut pas qu'elles boüillent, l'eau étant prête à boüillir, ôtez-les de dessus le feu, couvrez-les d'un linge, & les y laissez bien essuyer.

Cela fait vous ferez cuire du sucre presque à la plume, il en faut une livre pour un litron de fruit, ensuite vous mettrez vôtre fruit dans le sucre, vous l'y laisserez prendre un grand boüillon par dessus, puis vous ôterez vos Groseles de dessus, & vous les laisserez reposer, aprés quoy il faudra leur faire prendre encore un petit boüillon, les ôter ensuite, les couvrir pour les faire reverdir; si vôtre syrop n'est pas assez fait, vous acheverez de luy faire acquerir la consistance qui luy convient, puis vous dresserez vôtre Compote que vous servirez chaude ou froide, comme vous le jugerez à propos.

Compote de Groseles rouges.

Vous mettrez un quarteron & demy de sucre sur une livre de fruit & une chopine d'eau, vous clarifierez vôtre sucre dans un poëlon, vous l'écumerez soigneusement, puis vous y jetterez vos Groseles.

Cela fait laissez leur prendre un grand boüillon par dessus, continuez de les faire boüillir ainsi jusqu'à ce qu'elles soient reduites en gelées; il faut aprés cela les ôter de dessus le feu, les écumer, les lais-

ſer un peu refroidir, & les ſervir dans des Jattes ou Compotieres.

Il y en a qui aprés avoir fait cuire leur ſucre à ſouflé, y jettent leur Groſeles, & leur font prendre un boüillon, puis les ôtent & les dreſſent enſuite, s'ils remarquent qu'elles ayent aſſez pris ſucre; ſinon ils leur donnent encore un boüillon.

Compote de Ceriſes.

Prenez des Ceriſes, coupez-leur la queuë à moitié, il faut qu'elles ſoient belles & bien choiſies, aprés cela faites fondre vôtre ſucre dans un poëlon avec fort peu d'eau, car le fruit en rend aſſez de luy-même; ſi-tôt qu'il ſera fondu vous y mettrez vos Ceriſes, vous leur laiſſerez prendre pluſieurs boüillons, ſoignant de les bien écumer, & juſqu'à ce qu'elles deviennent mollettes, & qu'elles ayent ſuffiſamment pris ſucre, puis vous les tirerez, ſi vôtre ſyrop n'eſt pas aſſez fait, vous ôterez vos Ceriſes, & acheverez de le cuire pour aprés le verſer ſur le fruit.

Compote de Framboiſes.

Il faut prendre garde que les Framboiſes qu'on met en Compote ne ſentent point

la cantaride, & qu'elles soient fraîches, & bien choisies.

Cela observé, vous ferez cuire du sucre à perlé, puis vous y glisserez vôtre fruit, & leur y ferez prendre un boüillon couvert, cela suffira pour les cuire.

Compote de Fraises.

Vous la ferez de même que la précedente sans y rien observer davantage, sinon qu'il faut que les Fraises soient assez meures.

Compote de Prunes.

Vous aurez des Prunes; vous les piquerez à coup d'épingle, & les jetterez à mesure dans l'eau fraîche, ensuite changez-les d'eau, faites-les blanchir sur le feu dans un poëlon, & quand elles seront montées vous les tirerez, & les mettrez dans l'eau fraîche.

Aprés cela faites-les boüillir sur le feu jusqu'à ce que vous les sentiez mollettes, puis mettez-les au sucre clarifié, laissez-les boüillir jusqu'à ce qu'elles n'écument plus, & quand vous verrez qu'elles auront assez pris sucre, vous les dresserez dans vos Jattes pour estre servies au cas que vôtre syrop soit assez cuit, sinon a-

chevez-le à part, & le verſez aprés ſur vôtre fruit, la Mirabelle, le Perdrigon, l'Iſlevert, ou le Saint Julien, ſont les Prunes qu'on choiſit pour faire des Compotes.

Compote de Verjus.

On le paſſe à l'eau, on le fait reverdir, & quand il commence à monter, on l'ôte de deſſus le feu, il faut ſeulement que l'eau ne faſſe que fremir.

Cela fait, mettez-le dans de l'eau fraîche, remettez-le ſur le feu pour le faire reverdir, enſuite tirez-le, mettez-le égouter, faites d'ailleurs & à part bien du ſucre à liſſé, mettez-y vôtre fruit, & laiſſez-l'y prendre dix ou douze boüillons pour le dreſſer, & le ſervir incontinent.

Compote de Pêches.

Les Compotes de Pêches ſe font de même que celles d'Abricots bons à manger : voyez à la page 78. il faut ſeulement icy obſerver de prendre les Pêches avant leur maturité parfaite.

Si les Pêches ſont tout-à-fait meures, vous les peletez proprement, vous en ôterez le noyau, & les mettrez par quartier dans un plat de terre ou une caſſe-

role ſoupoudrée de ſucre dans le fonds, avec de l'écorce de Citron confite hachée, puis vous ferez cuire le tout au four, étant cuites poudrez-les de ſucre, faites-leur prendre couleur avec la pêle du feu rougie, aprés les avoir dreſſées dans vos Porcelaines, puis ſervez-les chaudement.

CHAPITRE VI.

Des differentes Pâtes de Fruits.

LEs Pâtes des Fruits ſont d'un grand ſecours pour les Deſſerts, elles en font un des principaux ornemens, & l'on peut dire qu'une Pâte de Fruits bien faite, n'eſt pas moins une marque du ſçavoir faire du Chef-d'Office, que toutes les autres choſes qui regardent ſon emploi: Voyons quelle eſt la maniere de les faire.

Pâtes de Prunes.

Les meilleures qu'on employe pour cela ſont les Mirabelles, l'Iſlevert, les Perdrigons, & les Mirabolans : voicy comment on réüſſit à en faire des Pâtes.

Prenez telles Prunes qu'il vous plaira de celles dont on vient de parler, ôtez-en le noyau, paſſez-les à l'eau ſur le feu juſqu'à ce qu'elles ſoient amollies entierement, enſuite égoutez-les, & les paſſez fortement au tamis, cela fait une marmelade dont vous vous ſervez pour faire vôtre Pâte comme il ſuit.

Cette marmelade faite, vous prenez du sucre aussi pesant que de fruit, vous le faites cuire à cassé ou à la grande plume, vous y incorporez vôtre marmelade en remuant le tout avec une spatule, ou une cuilliere à bouche, & vous le laisserez fremir sur le feu.

Ensuite on prend de cette composition avec une cuilliere, on la dresse en petites Pâtes sur des ardoises, ou dans des Moules, & on les met secher à l'étuve avec bon feu.

Le lendemain ou le soir même, on les retourne de l'autre côté sur les mêmes ardoises ou sur des tamis, & quand elles sont bien fermes, on les serre dans des boëtes garnies en dedans de Papier blanc.

Pâtes d'Abricots verds.

Il faut d'abord les mettre à la lessive, comme on a dit à l'article des Compotes, page 76. puis les mettre rafraîchir dans l'eau pour leur ôter la peau.

Aprés cela faites-les cuire à gros boüillons, jusqu'à ce qu'ils soient bien mollets, passez-les au tamis, & étant ainsi en marmelade vous ferez cuire vôtre sucre à cassé, vous y incorporerez vôtre Pâte, vous la remuërez bien, il faut même dese

de fruit que de sucre, vous ferez fremir le tout.

Cela fait dressez vôtre pâte, comme nous l'avons dit dans l'article précedent, & mettez-la sécher de même.

Pâte d'Amandes vertes.

Elle se fait comme la précedente, il n'y a qu'à consulter l'article.

Pâte de Citrons.

Ayez des Citrons, zestez-les, ôtez-en le jus, & les jettez à mesure dans l'eau fraîche pour les empêcher de noircir, coupez-les par quartiers, puis mettez-les boüillir sur le feu dans d'autre eau, il faut leur faire prendre quatre ou cinq boüillons, aprés quoy vous y exprimerez dans cette eau un jus de Citron, puis un autre quelque temps aprés, & laissant cuire vôtre fruit jusqu'à ce qu'il soit tout mollet.

Aprés cela mettez-les ainsi à l'eau fraîche, égoûtez-les, pressez-les dans un linge, ensuite pilez-les dans un mortier, & les passez au tamis; cette marmelade étant faite vous en ferez vôtre pâte, comme on l'a dit dans les articles préce-

dans, & la mettrez sécher de même.

Pâte d'Oranges.

On prend des Oranges de Portugal sans zester, on les coupe par quartiers, on en ôte le jus & les têtes, parce que cette partie est trop dure pour se ramollir.

Cela fait, mettez de l'eau sur le feu, & quand elle voudra boüillir jettez-y vos Oranges, & laissez-les y cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien amollies, alors on en agit à leur égard comme aux Citrons : Voyez l'article.

Pâtes de Poires.

On prend des Poires telles que peuvent être le petit Roussélet, les Poires Muscades & autres bonnes Poires qui soient cassentes tant d'Eté que d'Hyver.

Ce choix fait, on les met à la braise, étant cuites on en prend ce qui paroît de couleur roussâtre, & ce qu'il y a de plus cuit, puis on les presse & on le passe au tamis ; voilà la marmelade dont on a besoin.

Ensuite vous la prenez, vous l'incorporez dans un sucre cuit à cassé, autant pesant

sant d'un que d'autre, vous remuez bien le tout, vous le faites fremir, & le dreſſez comme on l'a dit, pour le faire ſecher enſuite à l'étuve.

Pâte de Ceriſes.

Prenez les plus belles, les plus groſſes & les plus meures que vous pourrez trouver, ôtez-en la queuë & le noyau, faites-les boüillir un peu avec de l'eau, mais en fort petite quantité ; faites-les enſuite égouter dans une Paſſoire de cuivre ou de terre, qui ſoit percée fort dru & à petits trous : mettez deſſous un plat qui recevra ce qui ſortira de la paſſoire à meſure que vous pilerez & remuërez vos Ceriſes : paſſez le tout, & l'ayant paſſé, mettez-le dans un poëlon ou baſſin bien net, & le faites ſecher à petit feu, le remuant toûjours avec la ſpatule, & au fonds & autour, crainte qu'il ne brûle, juſques à ce que vous vous apperceviez que vos Ceriſes commencent à ſecher, ce que vous connoîtrez lors qu'elles ne tiendront plus au poëlon : mettez-y enſuite une demy-livre ou trois quarterons de ſucre en poudre, & mêlez-le tout enſemble ; aprés quoy vous étendrez vôtre Pâte ainſi faite ſur des ardoiſes en telles formes que vous

voudrez, & les ferez secher à l'étuve ; comme les Confitures seches.

Au lieu de mettre vôtre sucre en poudre, il vaut mieux le faire cuir à cassé & l'incorporer dans vôtre marmelade.

Pâte de Groseles rouges.

Epluchez-les soigneusement de leurs ordures, & en faites la Pâte comme celle de Cerises.

Pâte de Framboises.

Prenez des Framboises bien meures, ôtez-en la queuë, & les passez dans un tamis de crin le plus délié que vous pourrez trouver, & faites vôtre Pâte comme celle de Cerises.

Pâte d'Abricots.

Prenez des Abricots bien meurs, pelez-les, & en ôtez les noyaux : faites-les un peu boüillir dans de l'eau, & ensuite égouter ; passez-les ensuite dans un tamis de crin, & faites vôtre Pâte comme celle de Cerises.

Autre façon.

Mettez vos Abricots & bien meurs &

bien pelez, comme nous avons dit, dans un poëlon & sur le feu, mais sans eau, & remuez-les souvent avec une écumoire jusqu'à ce qu'ils soient liez. Cela fait, ôtez-les de dessus le feu, & les mettez avec autant de sucre cuit comme vous avez de Pâte.

Pâte de Pêches.

Prenez des Pêches qui ne soient pas extrêmement menuës; pelez-les & en ôtez les noyaux; faites-les boüillir dans de l'eau à petit feu, jusques à ce qu'elles commencent à devenir comme vertes: faites-les ensuite refroidir dans leur eau: étant froides, tirez-les, & les faites égouter; aprés quoy, vous les passerez, & en ferez vôtre Pâte comme celles de Cerises.

Il faut, pour achever toutes ces Pâtes, faire cuire le sucre à cassé, les y incorporer, bien remuer le tout, & lorsqu'elles ont fremi sur le feu, les dresser comme on l'a dit. Les Pâtes qui suivent s'achevent de même, c'est un avis qu'on donne pour ne point user de redites.

Pâte de Verjus.

Prenez du Verjus à confire, ôtez-en les

pepins, & les faites verdir à l'eau comme les Pêches : achevez ensuite vôtre Pâte de la même façon que la précedente.

Pâte de Coins.

Prenez des Coins bien meurs, peles-les & en ôtez les cœurs & les pierres ; faites-les cuire dans de l'eau, puis achevez vôtre Pâtre comme la premiere façon de Cerises.

Autre façon.

Vos Coins étant cuits, comme il est dit, passez-les par un gros tamis ; aprés cela, faites-les sécher dans un poëlon sur le feu. Cela fait, mêlez-les avec du sucre, donnez-leur encore cinq ou six tours sur le feu, pourvû qu'ils ne boüillent point, & les dressez à moitié froids.

Pâte de Pommes.

Prenez des Pommes de Reynette, pelez-les & en ôtez les cœurs, faites-les cuire dans de l'eau : étant cuites, mettez-les dans l'eau fraîche, faites-les ensuite égouter, & les passez dans un tamis de crin, puis les faites sécher sur le feu dans un poëlon, & les tournez toûjours au fond

& au long du poëlon avec la ſpatule : Lorſqu'elles commenceront à quitter le fond, ôtez-les de deſſus le feu, & y mettez demy livre ou trois quarterons de ſucre: mêlez bien le tout enſemble, puis le dreſſez ſur des ardoiſes, & le faites ſécher à l'étuve comme des Confitures ſéches.

Pâte contrefaite.

Pour contrefaire toutes ſortes de Pâtes, il faut prendre de la marmelade de Pommes de Reynette, paſſée de même que pour faire de la pâte de Pommes.

Pâte de Ceriſes contrefaite.

Prenez de la marmelade de Pommes, mettez-la dans un poëlon, & la faites ſécher de même que ſi vous vouliez faire de la pâte de Pommes; mais au lieu de ſucre, mettez ſur une livre de marmelade environ trois quarterons de ſyrop, dans lequel on aura confit des Ceriſes ſéches : faites-la enſuite encore une fois ſécher, juſqu'à ce qu'elle ne tienne plus au fond du poëlon, & la dreſſez ſur des ardoiſes en forme de Ceriſes, en y mettant des queuës, ou comme de la pâte auſſi de Ceriſes, ou en telle autre forme qu'il vous plaira ;

faites aussi sécher le tout à l'étuve, comme les autres pâtes.

Remarquez que toutes sortes d'autres fruits se peuvent contrefaire de même façon, par le moyen du syrop de fruits que l'on voudra contrefaire, ajoûtant à chaque sorte les queuës qui luy sont propres, & les couleurs ainsi qu'elles suivent.

Pour faire autres Pâtes legeres.

Prenez un blanc d'œuf, battez-le bien avec un peu d'eau de fleur d'Orange, & le delayez avec un peu de Pistaches ou d'Amandes; maniez-le tres-bien avec un peu de musc : faites cuire vôtre appareil dans une tourtiere avec un peu de cendre chaude, tant dessus que dessous.

Quand il est réduit en consistance de pâtes, faites cuire du sucre à la plume, ou bien prenez du syrop de quelques Confitures que vous voudrez, incorperez bien le tout ensemble, & achevez-le comme les autres pâtes.

Couleurs pour les Pâtes contrefaites, & qui peuvent servir aux Conserves.

Couleur rouge.

Prenez de la Cochenille, de l'Alun, &

du Criſtal mineral, autant de l'un que de l'autre, pilez-le tout dans un mortier de fonte, juſques à ce qu'il ſoit bien en poudre. Etant en cet état, délayez-le avec un peu de verjus, & le paſſez enſuite dans un linge blanc : prenez le jus qui en aura paſſé, & en mêlez parmy vôtre marmelade en même temps que vous y mettrez du ſucre ou le ſyrop ; mais prenez garde d'y en mettre à proportion de la couleur que vous deſirerez, pâle ou vive.

Autre façon.

Prenez du Sinabre, broyez-le dans un mortier avec un peu d'Eſprit de vin juſques à ce qu'il ſoit délayé comme il faut, dreſſez-le enſuite par petites boules ſur du papier, faites-les ſecher & les mettez en poudre. La couleur en eſt fort vive.

Couleur verte.

Prenez de la Poirée bien verte, ôtez-en les cardes, ou ſi vous voulez les côtes, & en retenez ſeulement les feüilles, que vous laverez & ferez égouter ; pilez-les enſuite dans un mortier, & en tirez le jus : mettez-le dans un poëlon ou dans un plat, & le faites boüillir un petit boüillon ;

aprés qu'il aura assez boüilli, jettez-le sur un tamis ou sur une serviette, & prenez ce qui restera sur ce tamis, ou sur cette serviette, pour donner cette couleur à ce qu'il vous plaira..

Couleur jaune.

Dans le temps que les Lys sont fleuris, prenez les petits brins jaunes qui se trouvent dans cette fleur ; faites-les bien sécher, & lors que vous en aurez affaire, mettez-les en poudre.

Toutes ces couleurs peuvent servir aux pâtes communes, aux pâtes de fruits, aux pâtes de sucre, aux Biscuits, & aux Conserves.

Pâtes de Fleurs.

Pâte de Violette.

Prenez une livre de marmelade de Pommes passées par le tamis, & quatre onces de Violette bien épluchée, pilez vôtre Violette dans un mortier de marbre : étant pilée, mêlez-la avec vôtre marmelade, faites sécher le tout dans un poëlon, mêlez-y du sucre, dressez-la,

&

& la faites sécher à l'étuve comme les autres pâtes ; au lieu de marmelade de Pommes, on peut prendre de celle de Citrons, cela dépend de la fantaisie, ou du syrop violat tout fait, au lieu de piler les violettes, comme on l'a dit.

Pâte de fleurs d'Orange.

Prenez de même qu'à la Pâte précedente, une livre de marmelade de Pommes passée au tamis de crin, & demy-livre de fleur d'Orange bien épluchée, cuite & pilée comme celle de la Conserve liquide; mêlez-la avec vôtre marmelade ; faites sécher le tout sur le feu, sucrez-le, & le dressez, puis le faites aussi sécher à l'étuve comme les autres Pâtes.

Pâte de Gennes.

Prenez des Coins bien meurs, ôtez-en la mousse avec un linge : faites-les bien cuire à grand eau, & lorsqu'ils seront cuits, remettez-les dans de l'eau fraîche : pelez-les ensuite, & en choisissez les plus cuits, qui n'ayent ni pierre ni rougeur ; passez-les au tamis, & faites cuire du sucre à soufflé : étant cuit, jettez vos Coins dedans, délayez le tout ensemble, & le

mettez refroidir dans une terrine. Lorſque vôtre Pâte ſera froide, dreſſez-la proprement ſur des feüilles de fer blanc ou ſur des ardoiſes, ou même dans des moules auſſi de fer blanc faits exprés, & l'ayant fait ſécher à l'étuve, ſervez-la comme les autres Pâtes.

Remarquez qu'il faut pour bien faire cette Pâte, environ trois quarterons de ſucre ſur une livre de Coins.

Quand on y en mettroit une livre, elle n'en vaudroit que mieux.

CHAPITRE VII.

Contenant la maniere de faire des Marmelades.

QUi dit Marmelade dit une Pâte confite à demi liquide, faite de la chair des fruits qui ont quelque consistance, comme les Prunes, les Coins, les Abricots, &c. Les Marmelades viennent bien à propos, & sont bien necessaires à un Chef-d'Office : voici en general comment cela se fait.

Quand on veut faire quelque Marmelade que ce soit, il faut d'abord commencer par préparer le fruit dont on souhaite qu'elle soit composée, le passer à l'eau, le faire boüillir sur le feu jusqu'à ce qu'il soit bien amoli, & le passer au tamis, pour aprés le désecher dans le poëlon : cela fait on met cuire du sucre à pareille dose que le fruit, on pousse le degré de sa cuisson jusqu'à cassé, on incorpore le tout ensemble, on le délaye bien, on le met sur le feu, on lui fait prendre un fremissement, on le dresse, on l'emporte, ou bien on le met au sec

pour en faire des Pâtes.

Sur cette idée generale, on peut à coup sûr entreprendre de faire des Marmelades, outre qu'on en a déja dit quelque chose dans le Chapitre precedent. Les Marmelades étant la base des Pâtes de fruits qu'on fait pour manger ; reste donc à present de voir dans le détail s'il n'y a rien de particulier pour chaque fruit.

Marmelade d'Abricots verds.

Comme nous avons dit dans l'article de la Pâte qu'on fait avec ce fruit, page 86. de quelle maniere il falloit commencer, il est inutile de le repeter ici, ayant observé tout ce qui y est marqué jusques à ce qu'on l'ait passé au tamis ; on prend cette Marmelade, on la met dans un poëlon, on la fait dessecher sur le feu, soignant bien de la remuer & de la retourner de tous côtez avec une gâche ou autre ustencile de cette sorte, de maniere que tout ce qu'il y a d'humide en soit dehors, & qu'elle commence à s'attacher au poëlon.

Cela pratiqué, faites cuire vôtre sucre à cassé, mettez-y vôtre Marmelade, délayez la bien, & quand elle a fremit sur le feu, elle est faite.

Avertissement.

On s'étendroit davantage sur le Chapitre des differentes Marmelades, si l'on jugeoit que cela fut necessaire, mais comme ce qu'on en a dit suffit, & que pour y réüssir, on commence toûjours par faire boüillir les fruits jusqu'à les réduire en Marmelade qu'on passe, & les achever, comme on l'a dit dans le precedent article, on avertira seulement qu'on peut déguiser ainsi les Amandes vertes qui se font comme les Abricots verds ; les Abricots jaunes qui se font en cette maniere.

Marmelade d'Abricots jaunes.

On prend des Abricots bien meurs, on les fait cuire dans du sucre à perlé, on les écume bien, puis on les ôte de dessus le feu, & on les laisse refroidir pour les remettre une seconde fois sur le feu.

Cela fait, prenez vôtre fruit auquel vous aurez ôté les noyaux avant de les faire cuire, étalez-les, aprés quoi il faut les dessecher jusqu'à ce qu'ils ne rendent plus d'humidité.

Ensuite vous mettez cuire du sucre à cassé, il faut pour la premiere fois

que vous faites cuire vôtre fruit, une livre de sucre pour deux livres & demie d'Abricots, & pour la seconde une livre & demie de celui-là, pour deux livres & demie de fruit; puis lors que le tout est bien incorporé on l'acheve comme on l'a dit.

A l'égard des Prunes, des Poires, des Pommes, des Cerises, des Groselles, des Framboises & des Pêches, elle se font, comme on l'a marqué dans l'idée generale qu'on a donnée de faire de la Marmelade.

Quand on a dressé les Marmelades dans des pots, il faut toûjours les poudrer de sucre par dessus, cela les conserve, il n'y a que celles d'Abricots & d'Amandes vertes qui ne se gardent pas, étant sujettes à s'engraisser, c'est pourquoi on les tire au sec.

Les Marmelades de fleur d'Oranges & de Citrons candissent bien-tôt lors qu'elles sont bien faites, mais ce n'est qu'une bonne marque.

Toutes les Marmelades sont d'un grand secours pour des Tourtes, & autres choses dont peut s'aviser un Chef-d'Office qui sçait son métier, qui est adroit, & qui a de l'industrie.

CHAPITRE VIII.

Des Biſcuits, Macarons, & Maſſepains de differentes ſortes.

COmme ces pâtes-ci ſont du Reſſort du Chef-d'Office, on a crû les devoir placer dans ce chapitre au lieu de les mettre dans le Patiſſier, où l'on n'en dira rien crainte de redite, ſuffiſant alors de renvoyer aux articles qui en auront traité.

Biſcuits à la Bourgogne.

Prenez un quarteron d'amandes douces, trois d'amandes ameres, échaudez-les toutes & les pelez, pilez-les bien dans un mortier en y mêlant de temps en temps deux blancs d'œufs.

Etant bien pilé, mêlez-y quatre livres de ſucre en poudre, remuez bien le tout enſemble à force de bras juſqu'à ce que la pâte ſoit maniable, enſuite prenez cette pâte, paſſez-la au tamis en la preſſant fort, & de ce qui ſera paſſé, formez-en des Biſcuits que vous mettrez ſur du papier.

Vos Biſcuits étant dreſſez ainſi, vous les

mettrez sur une planche, & le couvercle du four par dessus avec du feu pour leur donner couleur de ce côté ; quand ils en auront assez pris, & qu'ils vous paroîtront assez gonflez, vous ôterez le feu, vous détacherez vos Biscuits le plus adroitement que vous pourrez, puis vous les glacerez du côté qu'ils étoient posez.

On peut encore, si l'on veut, faire cuire ses Biscuits dans les moules ordinaires, & au cas que la Pâte soit trop forte pour la tamiser, on pourra luy donner moins de corps en y versant un peu d'eau de fleur d'Orange.

Biscuits communs.

Prenez huit œuf ou environ, cassez-les & en mettez les blancs & les jaunes dans une terrine ou bassin ; battez-les pendant demi-heure avec une spatule de bois : mettez-y une livre de sucre ou de castonade ; mêlez bien le tout ensemble, & y ajoûtez une livre de bonne farine, que vous mêlerez aussi encore & battrez bien ensemble pendant demi-heure : ajoûtez-y environ deux pincées d'anis en poudre, laissez le tout reposer quelque temps, & dressez ensuite vôtre pâte dans des moules de fer blanc ou de papier ; mêlez-y un peu de

sucre en poudre pour faire la Glace, & enfin mettez vos Biscuits enfermez dans leurs caisses ou moules dans un four chaud, en sorte qu'on y puisse souffrir la main, ou dans un four de cuivre rouge, qui ait du charbon allumé dessus & dessous, mais un peu davantage dessus que dessous; laissez-les en cet état jusqu'à ce qu'ils soient bien levez, & ayent pris leur couleur rousselette. Etant cuits, levez-les avec la pointe d'un couteau, & les mettez en un lieu chaud pour les achever de sécher.

Biscuits de fleur d'Orange.

Prenez des œufs bien frais, dont vous tirerez les blancs & prendrez à proportion d'un seul blanc pour l'employ d'une livre de sucre, mettez-les dans un mortier de marbre bien net, broyez-les petit à petit, en y mêlant de fois à autre du sucre en poudre, & un peu d'eau de fleur d'Orange: ce que vous continuërez jusqu'à ce que le tout devienne épais & puisse être manié; cela étant fait, & vôtre pâte étant formée, vous la pouvez dresser ou en petites boules, ou en biscuits: si vous la dressez en petites boules, il les faut rouler dans les mains avec du sucre en poudre, & les étendre sur du papier, éloi-

gnées les unes des autres : si vous la voulez dresser en Biscuits, mettez-la dessus une table bien nette, & l'étendez avec le rouleau, y mettant toûjours aussi du sucre en poudre dessus & dessous, & la changeant souvent de place, jusqu'à ce qu'elle soit environ de l'épaisseur d'un écu ; coupez-la ensuite avec un couteau, & faites-en vos Biscuits de telle largeur & de telle longueur qu'il vous plaira : mettez-les sur du papier blanc, un peu éloignez les uns des autres, de même que les boules ; & de quelque façon que vous ayez disposé vôtre pâte, soit en boules, soit en Biscuits, mettez-les cuire dans un four de cuivre rouge, avec un feu mediocre dessus & dessous : étant cuits, laissez-les refroidir, & les levez froids. Ces sortes de Biscuits se peuvent ambrer & musquer ; ce que vous ferez, broyant vôtre pâte, dans un mortier de fonte, avec un pilon aussi de fonte, & mêlant de l'ambre & du musc avec du sucre en poudre à mesure que vous le broyerez.

Biscuits de fleur d'Orange glacez.

Faites vôtre pâte de même façon que la précedente, étendez-la aussi & la coupez de même sorte : mettez ensuite des blancs

d'œufs dans un plat, ou dans un baſſin ; trempez-y vos Biſcuits l'un aprés l'autre : faites-les égouter, & les mettez dans un autre baſſin avec quantité de ſucre en poudre, les en couvrant deſſus & deſſous : enſuite mettez-les ſur du papier, & les faites cuire comme les autres.

Biſcuits de Jaſmins.

Il faut avoir des fleurs de Jaſmin d'Eſpagne, ou commun, les bien éplucher, les mettre dans un mortier de marbre bien net, les bien piler, & y mettre enſuite des blancs d'œufs & du ſucre en poudre : enfin achevez vos Biſcuits de même que les precedens.

Biſcuits de Citron.

Ayez de la raclure de Citron preparée, comme celle de la Conſerve : faites de la pâte ſemblable à celle des Biſcuits de fleur d'Orange, & en la broyant mettez-y de la raclure de Citron.

Grands Biſcuits de Citron.

Faites cuire du ſucre à caſſé, ôtez-le de deſſus le feu, mettez-y un peu de raclure

de Citron, & lui donnez telle couleur qu'il vous plaira : mettez-y deux blancs d'œufs bien foüettez, & verſez promptement vôtre Glace dans des moules de papier double, plié en longueur ou en largeur, à proportion du ſucre que vous y voulez mettre : Lors que vôtre pâte commence à refroidir, coupez-la de telle façon qu'il vous plaira, & les faites cuire à l'ordinaire.

Biſcuits de Savoye.

Ils ſe font de même façon que les autres, hormis qu'il faut ôter le blanc de cinq œufs, & mettre en leur place un peu de fleur d'Orange : aprés que vous les aurez bien battus comme les ſuſdits, dreſſez-les ſur du papier avec une cuilliere, de même que de la Conſerve : prenez enſuite du ſucre en poudre, parmy lequel vous mêlerez un peu de farine, & de l'un & de l'autre mêlez ainſi enſemble, vous poudrerez vos biſcuits, & ſouflerez le ſucre & la farine qui ſeront ſur le papier : Etant ainſi apprêtez, faites-les cuire, mais avec moins de feu que les autres. Etans cuits, levez-les tout chauds avec le tranchant d'un couteau.

Autre façon.

Prenez six jaunes & huit blancs d'œufs, avec une livre de sucre en poudre, trois quarterons de bonne farine de froment, & de l'anis, battez le tout ensemble, & le faites bien boüillir : faites une pâte qui ne soit ny trop mole ny trop dure : toutefois si elle est trop mole, vous-y pouvez mêler de la farine & du sucre en poudre pour l'affermir. Enfin étant bien proportionnée, mettez-la dans des moules de fer blanc faits exprés, & ensuite faites cuire vos Biscuits à demy dans le four. Etant demy cuits, retirez-les & les remoüillez par dessus de jaunes d'œufs. Cela fait, remettez-les dans le four pour les achever de cuire : ce qu'étant fait, tirez-les, & prenez garde qu'ils ne soient ny trop brûlez ny trop mols : étant tirez serrez-les dans un lieu qui ne soit ny trop frais ny trop sec.

Biscuits à la Chancelière.

Prenez huit œufs frais, ôtez-en les blancs & les germes, puis mettez les jaunes dans un plat ou dans une terrine, & les délayez avec une cuilliere d'argent, & à mesure que vous les délayerez, mettez-

y du sucre fin en poudre, cuillerée à cuillerée, remuant toûjours fort & ferme : ajoûtez-y aprés quelque temps deux cuillerées de farine, un peu d'anis battu, & un peu d'eau de fleur d'Orange : mêlez bien le tout ensemble, & continuez d'y mettre du sucre en poudre, jusques à ce qu'il se soit fait comme une pâte, que vous dresserez ou seringuerez sur du papier en telle forme qu'il vous plaira : étant dressée, vous ferez cuire vos Biscuits dans un four de cuivre rouge à petit feu dessus & dessous : étans cuits & refroidis, levez-les adroitement & les serrez.

Biscuits à Dame Barbe.

Vous prendrez une livre d'amandes douces, un quarteron d'amandes ameres, vous les pelerez, vous les battrez bien dans un mortier, & y verserez de temps en temps un blanc d'œuf pour les empêcher d'huiler.

Cela fait, vous ôterez vôtre pâte du mortier, vous prendrez autant pesant de sucre en poudre & quelques blancs d'œufs, vous incorporerez bien le tout en le petrissant avec la main dans un poëlon.

Cette pâte étant en bon état pour être employée, vous dressez des Biscuits larges

d'un écu, & moins épais ; cela se fait ordinairement avec un couteau, vous les accommodez sur une feüille de papier à quelque distance l'un de l'autre, vous les mettez au four, feu dessus d'abord, & lorsqu'on voit que les Biscuits sont bien rebondis, & qu'ils sont assez colorez, on met du feu dessous pour achever de les cuire.

Biscuits à la Dauphine.

On prend trois ou quatre œufs, on les bat bien, on y mêle quatre ou cinq pincées de sucre en poudre, autant d'écorce de Citrons, & quatre ou cinq cuillerées de farine cuite auparavant dans le four.

Le tout étant bien délayé, versez-le sur des feüilles de papier poudrées de sucre, poudrez de même vôtre pâte par dessus, & la mettez cuire au four à feu moderé.

Etant cuite vous la retirez, puis vous coupez vos Biscuits en même temps avec le papier par dessous, selon que vous les voulez, & pour plus grande propreté, on détache le papier avec un ganif, cela se fait adroitement, ensuite on les serre pour les servir dans l'occasion, ou on les mange incontinent.

Glace propre pour les Biſcuits.

Si l'on veut glacer les Biſcuits, voici la Glace dont on peut ſe ſervir : on prend du bland d'œuf & du ſucre en poudre, on bat bien le tout enſemble, juſqu'à ce que cela ait pris une conſiſtance à peu prés comme de la boüillie.

Cette mixtion étant faite, on en prend avec un couteau, on l'étend ſur les Biſcuits, & l'on fait ſécher cette Glace à petit feu juſqu'à ce qu'elle ſoit endurcie ; on peut auſſi les glacer avec une Glace faite d'eau de ſenteur & du ſucre, le tout délayé.

Maſſepains.

Il y a long-temps que le Maſſepin eſt en uſage ſur les Tables, il s'y ſert encore aujourd'huy pour l'ornement, & le plaiſir qu'il y a d'en manger ; on les met ſous pluſieurs formes, on en fait des Tourtes & d'autres petites pieces de Patiſſeries differentes ; on en fait des manieres de petits Rochers, des fortereſſes, & autres choſes ſemblables que le genie peut inſpirer, & que l'induſtrie & l'art de celui qui l'entreprend rend parfaites. Ces pieces extraordinaires ſe font pour de grands Repas,

pas, & se servent sur de grandes Corbeilles ; voyons quelle en est la pratique.

Massepain commun.

Prenez une livre d'Amandes douces, pelez-les dans de l'eau chaude, & les remettez à mesure dans la froide : tirez-les & les mettez égouter dans une serviette : aprés vous les pilerez dans un mortier de marbre avec un pilon de buis ou d'autre bois, mais souvenez-vous de les arroser souvent avec un blanc d'œuf, de l'eau de fleur d'Orange, ou de quelqu'autre senteur, jusqu'à ce qu'elles soient aussi menuës que de la farine. Faites cuire ensuite à soufflé, trois quarterons du plus beau sucre que vous aurez ; étant cuit, jettez-le dessus vos Amandes, que vous délaïerez avec la spatule : remettez le tout sur le feu, & le remuez aussi toûjours avec la même spatule, prenant soigneusement garde que rien ne brûle ny au fonds ny aux bords du poëlon ; & quand vous vous apercevrez que rien n'y tient, tirez vôtre pâte. Il faudra avant que de la travailler la laisser refroidir, puis en faire des abaisses qu'on découpe avec des moules ; ensuite on les fait tomber sur du papier, on les y range pour aprés les faire cuire ; il ne

faut leur donner le feu que d'un côté, & on les glace ensuite de l'autre, que l'on fait cuire de même & dans un four à l'ordinaire.

Massepain Royal.

Prenez de la pâte de Massepain commun, filez-là sur une table environ de l'épaisseur d'un doigt, coupez-la par morceaux, & en faites des anneaux gros & ronds environ comme un œuf; trempez ensuite ces anneaux dans des blancs d'œufs, & les enfermez entierement dans du sucre en poudre : prenez un blanc d'œuf, broïez-le dans un mortier; en le broïant jettez-y du sucre petit à petit, & ne cessez point jusques à ce que vous en ayez fait comme une espece de pâte bien molette : étant en cet état, faites-en de petites boules grosses comme le dedans de vos anneaux; tirez lesdits anneaux du sucre dont vous les aviez couverts, arrangez-les sur du papier, & dans chacun d'iceux mettez une boule, & les faites cuire dans le four de cuivre.

Massepain frisé.

Ayez de bonnes Amandes douces, pelez-les & les pilez comme les autres; lors

qu'elles seront bien pilées, mêlez-y du sucre en poudre petit à petit, & continuez toûjours jusques à ce que vous en ayez fait une pâte maniable, laquelle vous filerez ou seringuerez comme il vous plaira. Etant ainsi apprêtée, dressez-là sur du papier en telle forme que vous voudrez. Aprés cela faites la cuire d'un côté seulement avec le couvercle du four : & laissez-la refroidir : estant froide faites cuire l'autre côté de même façon, levez-la toute chaude de dessus le papier, & vôtre Massepain ainsi fait, sera leger, délicat, beau, bon, & parfaitement délicieux.

Massepain à la Ducheſſe.

On prend des Amandes qu'on accommode à l'ordinaire, & qu'on arrose en les pilant d'un blanc d'œuf mêlé d'eau de fleur d'Orange, il faut autant pesant de sucre que de pâte, on le fait cuire à la plume, aprés quoy on y met les Amandes qu'on incorpore bien avec le sucre.

Cela fait, on remet cette piece sur le feu pour la dessecher, observant de la remuer à force de bras, jusqu'à ce qu'on la puisse manier, & qu'elle n'adhere plus au poëlon.

Ensuite tirez vôtre pâte sur une table

bien nette poudrée de sucre, faites-en de gros rouleaux, laissez la reposer, aprés vous en ferez des Massepains de quelle figure que vous voudrez.

Massepain de Monsieur.

Prenez un quarteron de belles Amandes, pelez-les & les pilez le plus que vous pourrez; mettez-y deux blancs d'œufs frais, broyez-bien le tout ensemble, ajoûtez-y du sucre en poudre, & ne discontinuez pas jusques à ce que vous ayez fait une pâte maniable : passez-la dans la seringue avec un gros fer, puis la dressez par anneaux dans un four de cuivre à petit feu, & vous ferez quelque chose de beau & de bon.

Massepain à la Princesse.

Prenez une livre d'Amandes douces, pelez-les proprement, & les mettez dans un mortier : mêlez avec vos Amandes une livre de beau sucre en poudre, & de la rapure d'écorce d'un Citron verd ; pilez le tout ensemble, & ensuite dressez-le sur du papier de telle façon qu'il vous plaira : faites cuire ce que vous aurez ainsi dressé d'un seul côté avec le couvercle du four : étant

ainſi cuit, faites-les refroidir, puis le faites cuire de l'autre côté.

Maſſepain d'Orange.

Prenez une livre d'amandes, pelez-les & les pilez ; faites cuire à ſouflé trois quarterons de ſucre ; ôtez-le de deſſus le feu, & y jettez vos amandes, que vous délayerez diligemment : prenez enſuite environ demy-livre de chair d'Orange confite liquide, égoutez-en le Syrop, pilez-la & la mettez avec vos amandes : faites cuire le tout enſemble dans un poëlon, en remuant toûjours le fonds & les côtez juſqu'à ce que vôtre pâte ne tienne plus au poëlon : dreſſez-la ſur du papier en telle façon qu'il vous plaira, & la faites cuire derechef d'un ſeul côté avec le deſſus du four ; faites refroidir ce côté ; étant froid, glacez celui qui ne ſera pas cuit, & aprés l'avoir glacé, faites-le cuire comme l'autre.

Cette Glace ſera compoſée de blanc d'œuf, de ſucre en poudre, & de rapure de Citron fort fine ; ce Maſſepain eſt fort délicat, au lieu de chair de Citron on peut prendre de la Marmelade.

Massepain de Citron.

Il se fait de même façon que celui d'Orange, excepté qu'au lieu de chair d'Orange, il y faut mettre de la chair de Citron, ou de la Marmelade, & observer au reste tout ce qui a été dit dans l'article précedent.

Massepain glacé.

Faites une pâte semblable à celle de Massepain commun; filez-la sur une table, & la dressez en telle façon qu'il vous plaira, puis faites-la un peu sécher au four; ensuite avec un peu d'eau de fleur d'Orange ou d'autres senteurs, mettez-la dans un plat, mêlez-y du sucre en poudre petit à petit, du jus & de la Marmelade de quelque fruit que vous voudrez, & délayez le tout ensemble avec une cuilliere, jusques à ce que vôtre Glace soit environ épaisse comme de la boüillie: Ou si vous voulez, mettez un blanc d'œuf dans un plat, délayez-le avec une cuilliere, & achevez cette Glace comme la précedente; mais n'oubliez pas d'y mettre un peu de jus de Citron, lorsqu'elle commencera à s'épaissir. Vôtre Glace, de-

façon, ou d'autre, étant achevée, prenez vos morceaux de Massepain, appliquez-y l'une de ces deux Glaces, puis les mettez sur du papier, & les faites cuire un côté aprés l'autre, comme cy-dessus, avec le couvercle du four.

Remarquez que ces deux Glaces peuvent servir pour glacer toutes sortes de Pâtes, de Tourtes, d'Abaisses & de Fruits.

CHAPITRE IX.

Les Conserves.

LA Conserve est une Confiture séche qui se fait avec du sucre de plusieurs Pâtes, ou Fruits, ou Fleurs, &c. pour les rendre plus agreables au goût. C'est un secours pour l'Office non moins considerable qu'il sert de lustre à un Dessert, & qu'il fournit de quoi le garnir, la pratique en est aisée : voicy ce qu'il faut y observer.

Conserve de Roses.

Prenez des Roses de Provins les plus rouges qui se pourront rencontrer : faites-les sécher le plus que vous pourrez dans une vaisselle d'argent à petit feu, ou autre ustencile propre à cela, comme casserole, ou plat d'étain, & les remuez souvent avec la main ; étant bien séches, battez-les dans un mortier, & ensuite passez-les dans un tamis bien délié, puis les détrempez avec un jus de Citron, au-dessus duquel vous mettrez une demy-once de Roses battuës en poudre, & faute de jus

de

de Citron, servez-vous de Verjus ; prenez du sucre, & le faites cuire jusques à la plume : étant cuit, ôtez-le de dessus le feu, & le faites blanchir avec la spatule, mettez vos Roses dedans, & les y laissez tant que vôtre composition ait pris couleur ; que si par hazard vôtre sucre étoit trop cuit, mettez-y le jus d'un Citron, ou de la moitié, à proportion de ce que vous jugerez necessaire ; laissez un peu refroidir le tout, & le tirez.

Autre façon.

Prenez des Roses de Provins en poudre, délayez-les avec un peu de jus de Citron ; faites cuire du sucre à soufflé, ôtez-le de dessus le feu, mêlez-y vos Roses, & les dressez comme les autres.

Conserve de fleur d'Orange.

Prenez une petite poignée de fleurs d'Oranges, ôtez les feüilles de leurs boutons, & les coupez par morceaux ; faites cuire à soufflé une livre de sucre ; étant cuite, tirez-la de dessus le feu, & y plongez vos fleurs d'Oranges avec une cuilliere ou une spatule : il faut bien détremper & mêler le tout, afin que toute cette com-

position soit également fournie, outre cela être soigneux de remuer fortement le sucre autour du poëlon, jusqu'à ce que ce sucre commence à se prendre par dessus & former une petite glace, alors dressez aussi-tôt vôtre Conserve dans les moules que vous luy aurez préparez, soit de fer blanc ou autrement; étant refroidie dans ces moules, vous l'en ôtez pour la garder, & la servir au besoin aprés l'avoir découpée avec la pointe d'un couteau.

Autre façon.

Prenez de la fleur d'Orange, ôtez-la de son bouton, & en pilez les feüilles: faites cuire du sucre à souflé, ôtez-le de dessus le feu, mettez-y vos fleurs d'Orange pilées, & l'achevez comme la précedente.

Conserve d'eau de fleur d'Orange.

Elle se fait de même façon que celles cy-devant; mais il y faut mêler de l'eau de fleur d'Orange aprés la cuisson du sucre. Il y en a qui préferent cette maniere aux autres fleurs, dautant que cette eau s'incorpore mieux, & que le relief en est plus fin.

Conſerve de Jus de Citron.

Faites-la de la même façon que celle d'eau de fleur d'Orange, y mêlant du jus de Citron aprés la cuiſſon du ſucre, lors que vous l'aurez tirée de deſſus le feu.

Cette Conſerve eſt fort agreable, & on l'ordonne pour les défaillances de cœur qui ſurviennent aux Femmes groſſes.

Conſerve de raclure de Citron.

Ayez un beau Citron, rapez-le, & en faites tomber la rapure dans de l'eau nette; paſſez-la dans un linge, & la faites bien ſécher; faites cuire du ſucre à ſouflé, ôtez-le de deſſus le feu, mettez-y vôtre rapure, & achevez vôtre Conſerve comme les précedentes, c'eſt-à-dire, en travaillant beaucoup cette compoſition juſqu'à ce qu'il ſe faſſe une petite glace par deſſus.

Conſerve de toutes ſortes de Fruits.

Prenez des Ceriſes à oreilles, des Abricots auſſi à oreilles, des Prunes, des Pêches, ou des Amandes vertes confites & ſéches, & les coupez par de petits mor-

ceaux : faites cuire du ſucre à ſouflé, dans lequel étant cuit, vous mettrez ces fruits, puis dreſſez vôtre Conſerve comme les autres, aprés y avoir exactement obſervé tout ce qu'on a dit.

Cette maniere de faire des Conſerves ſe pratique dans le temps qu'il n'y a point de ces fruits, parce que lors que c'eſt dans leur ſaiſon, on prend les Ceriſes, on leur fait rendre leur eau, enſuite on les met égouter ſur un tamis ; cela fait, on les pile dans un mortier; pour les autres fruits dont on a parlé, on les pile ſeulement, aprés quoy on les paſſe ſur le feu pour les faire déſecher.

Enſuite faites cuire du ſucre à caſſé, mêlez-y le marc du fruit dont vous voudrez faire vos Conſerves, & achevez-les comme on l'a dit.

Conſerve à l'Intendante.

Prenez de l'écorce de Citron, des Piſtaches, des Abricots & des Ceriſes, coupez-les, comme il eſt dit, par petits morceaux ; parſemez-les de ſucre en poudre, & les faites déſecher auprés & à petit feu : prenez du ſucre & le faites cuire à la plume un peu forte ; & ſans l'ôter hors de deſſus le feu, mettez vos fruits dedans : Lors que

vous appercevrez la plume de vôtre sucre, ôtez-le & le faites blanchir : Enfin quand la petite glace s'y formera, tirez vôtre Conserve avec une cuilliere.

On appelle ainsi cette Conserve, parce qu'on dit que c'est la Femme d'un Intendant de Picardie qui l'a inventée, & qu'elle s'en faisoit servir sur toutes choses.

Conserve de Pistaches.

Prenez des Pistaches cassées, pelez-les, puis les mettez à mesure dans de l'eau fraîche, faites-les sécher aprés les avoir passées dans un linge, pilez-les en sorte qu'il n'y reste point de grumeaux, mêlez-y un peu d'eau de fleur d'Orange, ou de la Marmelade de quelque fruit que vous souhaiterez, ou de la chair de Citron ou d'Orange, il faut bien incorporer le tout, ensuite faites cuire du sucre à soufflé, dans lequel vous jetterez vos Pistaches, & acheverez vôtre Conserve comme les autres.

Autre façon.

Prenez des Pistaches & les pilez ; faites cuire du sucre à la plume : étant cuit faites-le blanchir: cela fait, mettez vos Pistaches dedans, & les remuez : enfin tirez vôtre

Conserve sur du papier. Cette Conserve n'est pas si délicate que la premiere, mais elle coûte moins, & est assez agreable.

Conserve de Grenade.

Prenez des grains de Grenade, pressez-les dans une serviette, tirez-en le jus & le mettez dans un plat avec un peu de sucre en poudre; faites-les un peu chauffer sur le feu, jusques à ce que le sucre soit fondu : faites cuire ensuite du sucre à soufflé : étant cuit, tirez-le de dessus le feu, mettez-y vôtre jus de Grenade, & dressez vôtre Conserve comme les autres, lorsque la glace commencera à se former.

Conserve de Violette.

Prenez des feüilles de Violette bien épluchées de leurs boutons ; pilez-les dans un mortier : passez-les dans un linge, & en tirez le jus ; faites cuire du sucre à soufflé, ôtez le de dessus le feu, & y mettez vôtre jus de Violette quand vôtre sucre sera rabaissé, mêlez-le bien, & en le dressant, mettez-y un peu de jus de Citron, & vuidez aussi-tôt vôtre Conserve dans vos moûles, étant froide, vous la leverez des moûles, pour la couper

avec la pointe d'un couteau, en telle maniere que vous voudrez ; c'eſt ainſi qu'on coupe toutes les Conſerves.

On peut en ſe reglant ſur la précedente faire d'autres Conſerves, comme par exemple, d'Epine-Vinette & de Grenade.

Conſerve de Framboiſes.

Prenez de belles Ceriſes, ôtez-en les noyaux, & les faites un peu boüillir dans un peu d'eau, égoutez-les enſuite, & les écraſez, & les déſechez bien.

Cela fait, joignez-y quelques poignées de Framboiſes avec leurs grains, ou bien contentez-vous de paſſer vos Framboiſes & d'en mêler le ſucre avec vos Ceriſes ; aprés cela vous ferez cuire du ſucre à caſſé, vous y mettrez vôtre Compoſition, vous travaillerez bien le tout ; & vôtre Conſerve étant achevée, vous la dreſſerez comme les autres, & la couperez de même.

Conſerve en forme de tranches de Jambon.

Prenez du plus beau ſucre que vous pourrez trouver, diviſez-le & le mettez dans deux poëlons, & le faites cuire à ſouflé dans l'un & dans l'autre : mettez du jus ou de la rapure de Citron dans tous les

deux, & un peu de sinabre dans un seul ; remuez-le bien avec du sucre, pour luy faire prendre couleur : faites ensuite une coûche de Conserve blanche sur du papier environ de la grandeur de la main ; au dessus une autre coûche de Conserve rouge ; au dessus de la rouge une blanche, & ainsi successivement jusques à ce que vos coûches montent à l'épaisseur de quatre doigts, en sorte que la derniere soit rouge, coupez le tout avec un couteau en forme de tranches de Jambon, & les renversez à mesure sur du papier. N'oubliez pas à chaque fois que vous prendrez de la Conserve rouge, d'y mettre un peu de sinabre pour la rougir davantage.

Autre façon.

Prenez des Pistaches pilées d'une part, de la poudre de Roses de Provins détrempée avec un jus de Citron d'autre, & des Amandes pilées en pâte encore d'autre part : mettez ces trois choses en divers vaisseaux, & faites cuire environ une livre & demie de sucre en cuisson de Conserve : étant cuit separez-le en trois parties, dont vous en conserverez deux, que vous mettrez sur la cendre chaude, dans l'autre vous verserez vos Roses, & aprés les y

avoir bien délayées, vous renverſerez le tout enſemble ſur une feüille de papier double que vous replierez de deux doigts de hauteur aux quatre côtez, en attachant les quatre coins avec des épingles : cela fait, & lorſque ce premier ſucre verſé ſera à moitié froid, & coloré par le moyen des Roſes, prenez de vos Amandes, mêlez-y ce que vous en prendrez dans une des parties du ſucre laiſſée ſur la cendre chaude, & le verſez deſſus cet appareil, faiſant la même choſe à l'égard des Piſtaches, & de l'autre partie du ſucre. Enfin quand le tout ſera en état d'être coupé au couteau, abbatez les bords de la feüille de papier, & le coupez par tranches de l'épaiſſeur d'un quart d'écu.

Caramel.

Faites cuire de beau ſucre à caſſé : étant cuit, ôtez-le de deſſus le feu, mettez-y peu d'eſſence d'Ambre, verſez-le avec le poëlon comme de petits ronds ſur une aſſiette, ou dans un baſſin d'argent.

Autre façon.

Faites fondre du ſucre avec un peu d'eau, en ſorte que la cuiſſon en ſoit plus forte

que celle de Conserve : mettez-y du Syrop Capilaire, & jettez le tout dans l'eau fraîche.

Cette sorte de Tablette est merveilleuse pour la poitrine, & à provoquer à cracher, il n'y a gueres de bonnes Maisons qui n'en ayent leur provision.

CHAPITRE X.

Confitures liquides.

VOici un Article des plus neceſſaires à un Chef-d'Office, & dont la matiere convient mieux à bien des perſonnes que tous ceux dont on a parlé juſqu'ici. Les particuliers y trouveront leur ſatisfaction, ainſi que ceux qui voudront apprendre l'Office, la pratique en eſt aiſée: on jugera de cette verité par les inſtructions qu'on y donne. Voici quelles elles ſont: Nous commencerons par les fruits les plus précoces, telles que ſont les Abricots verds, les Amandes vertes, & autres fruits qui les ſuivent.

Abricots verds liquides.

Ayez des Abricots verds bien tendres, pelez-les, & à meſure que vous les aurez pelez, mettez-les dans de l'eau fraîche: faites enſuite chauffer de l'eau, mettez-les dedans, & les laiſſez ſur un petit feu, juſques à ce qu'ils commencent à verdir: tirez-les de deſſus le eu, & les laiſſez

refroidir dans leur eau : étant refroidis, remettez-les dans de l'eau fraîche ; faites cuire du sucre à lissé, & mettez-y vos Abricots, que vous aurez fait égouter auparavant, aprés les avoir tirez de leurs eaux : faites-les un peu boüillir, tirez-les, & les laissez un peu refroidir ; remettez-les sur le feu, & laissez-les boüillir jusques à ce que le syrop en soit cuit à perlé : mettez-les dans des pots de grez ou de fayance, & les couvrez bien quand ils seront froids.

Abricots verds confits avec leur peau.

Si vous voulez confire des Abricots verds avec leur peau, il faut pour les nettoyer de leur duvet, les passer à la lessive, ainsi que nous l'avons enseigné au Chapitre des Compotes, page 77. puis les mettre au sucre clarifié, en sorte qu'ils y baignent, leur faire prendre sur le feu sept ou huit boüillons, les tirer & les laisser égouter, ensuite remettez vos Abricots dans le poëlon, augmentez-les d'un peu de sucre, continuez ce travail jusqu'à trois ou quatre fois, en les augmentant toûjours de sucre à chaque fois, à cause de la diminution qui s'en fait, & à la derniere fois que vous voudrez achever vôtre fruit, vous ferez cuire vôtre syrop

à perlé, puis vous y glisserez vôtre fruit en l'augmentant du sucre de même cuisson, vous lui ferez prendre un boüillon couvert, pour aprés l'ôter de dessus le feu, & le bien écumer.

Enfin cela fait, ayez vos pots prêts pour mettre vos Abricots, dressez-les-y, laissez-les refroidir, couvrez-les bien & les serrez : cette maniere de confire les Abricots verds est meilleure que la precedente, on s'en sert pour tirer au sec dans l'occasion, comme nous le dirons aprés.

Abricots meurs liquides.

Prenez telle quantité d'Abricots que vous voudrez, pelez-les le mieux & le plus proprement que vous pourrez ; faites boüillir de l'eau, jettez-y vos Abricots, & leur donnez un petit boüillon : ôtez-les ensuite, & les mettez dans de l'eau fraîche.

Avant que faire cuire le tout, il faut prendre garde qu'ils soient également mollets, sinon faire amollir ceux qui ne le sont pas assez : aprés cela vous les mettez au sucre clarifié, & les faites boüillir jusqu'à ce qu'ils ne jettent plus d'écume.

Aprés que vous les avez écumez vous les laissez refroidir, vous les égoutez sur

une passoire, étant égoutez vous faites cuire le syrop à lissé, vous jettez dedans vos Abricots ; en augmentant ce syrop vous leur donnez un boüillon, vous les tirez encore & les égoutez, puis à la derniere fois vous faites cuire le syrop à perlé, vous y glissez vôtre fruit, vous lui faites prendre un boüillon couvert, vous le descendez, aprés vous l'écumez, & ensuite vous le dressez dans vos pots.

Autre façon.

Ayez de beaux Abricots qui ne fassent que commencer à meurir, pelez-les bien délicatement, & en ôtez le noyau : mettez-les à mesure dans de l'eau fraîche, & faites-en chauffer presque à boüillir ; mettez-y vos Abricots & les y laissez sans toutefois boüillir ; jusqu'à ce qu'ils remontent sur l'eau ; tirez-les à mesure, & les mettez dans de l'eau fraîche : faites cuire du sucre à perlé, égoutez bien vos Abricots, & les mettez dans ce sucre, faites-les boüillir à gros boüillons, & les écumez bien, ôtez-les de dessus le feu, & laissez-les refroidir : remettez-les encore sur le feu, écumez-les bien, & les faites boüillir jusques à ce que le syrop en soit cuit à perlé gros : tirez-les & les mettez dans des pots.

Abricots avec la peau & le noyau.

Accommodez-les de même façon que les autres, excepté qu'il ne faut ni les peler, ni en ôter les noyaux.

Abricots de Menage.

Vous prendrez des Abricots meurs que vous pelerez ; il ne faut pas qu'ils ayent acquis leur entiere maturité, vous les pelerez ; cela obſervé, faites cuire autant peſant de ſucre à la plume, gliſſez-y vôtre fruit, & lui faite prendre un petit boüillon, afin qu'il jette ſon eau ; laiſſez-le refroidir, puis vous le remettrez ſur le feu, & le ferez boüillir juſqu'à ce qu'il ne rende plus d'écume ; ayant bien écumé vos Abricots, faites cuire vôtre ſyrop à perlé, & obſervez s'il n'y en a pas aſſez de l'augmenter à chaque fois, puis y ayant remis vos Abricots, donnez-leur un boüillon couvert, & les tirez dans vos pots.

Amandes vertes liquides.

Elles ſe font de même que les Abricots verds, il n'y a qu'à conſulter l'article.

Groſeles vertes liquides.

Elles ſe font de même façon que les Abricots, excepté qu'il ne les faut point peler, mais en ôter les grains.

Autre maniere.

On confit le Verjus en plein, ou bien on les vuide de ſes pepins, dans le premier cas choiſiſſez de beau Verjus, faites aprés cela fremir de l'eau, jettez-y vôtre fruit, que vous tirerez quand il commencera de monter, ôtez-le & le mettez rafraîchir dans de l'eau.

Il faut aprés cela le mettre reverdir ſur le feu, puis le tirer pour l'égouter; pendant ce temps on fait cuire du ſucre à perlé, on y gliſſe le Verjus, & on l'y laiſſe juſqu'à ce qu'il veüille fremir; on le remuë bien avec la gâche, on l'écume, puis on le remet ſur le feu, on l'y fait prendre un boüillon couvert, puis on le tire.

Si vous voulez ôter les pepins & le peler, vous le pouvez, il en eſt plus beau, cela demande un peu de patience, mais on en vient aiſément à bout; les Raiſins dont on ſe ſert pour cela, ſont le Bourdelais,

Bourdelais, autrement appellé *Grey* & les Muſcats, mais le premier eſt plus d'uſage.

Ceriſes liquides & ſans noyau.

Ayez de belles Ceriſes à confire & bien meures, ôtez-en les queuës & les noyaux; faites cuire du ſucre à ſouflé, & mettez vos Ceriſes dedans; faites-les boüillir à grand feu, & les écumez avec grand ſoin: cela étant fait, tirez-les de deſſus le feu, & les laiſſez refroidir: remettez-les derechef ſur le feu, & les faites boüillir à gros boüillons: ôtez-les auſſi encore de deſſus le feu, & les écumez s'il eſt neceſſaire: ſerrez-les dans des pots, & les couvrez bien quand elles ſeront propres.

Autrement.

Ayez de belles Ceriſes bien choiſies, rognez-en les queuës & ôtez-en les noyaux, enſuite vous prendrez autant peſant de ſucre que de fruit, vous ferez cuire vôtre ſucre à ſouflé, vous y mettrez vos Ceriſes & leur ferez prendre dix à douze boüillons couverts.

Il faut aprés cela les écumer, puis les remettre ſur le feu, & aprés leur avoir

fait prendre encore un boüillon couvert vous les tirerez.

Si vous voulez leur donner une belle couleur, vous prendrez du syrop de Groseles que vous mettrez dedans, & si vous les aimez framboisées, vous mettrez parmi de la Framboise en les confisant.

Framboises liquides.

Ayez de belles Framboises, fort peu meures & bien entieres ; ôtez-leur les queuës, & le mettez dans une terrine plate par le fonds : faites cuire du sucre à soufflé, & les versez sur vos Framboises : laissez-les ensuite refroidir, & les versez bien doucement dans une bassine : faites-les boüillir, & les écumez jusques à ce que le syrop en soit cuit à perlé : dressez-les dans des pots, & les couvrez lors qu'elles seront froides.

Groseles rouges liquides.

Ayez de belles Groseles rouges, & épluchez bien leurs queuës : faites cuire du sucre à soufflé, & mettez vos Groseles dedans, faites-les bien boüillir, & les écumez : ôtez-les de dessus le feu, & les laissez refroidir : remettez-les encore sur

le feu, faites-les boüillir & les écumez, jusqu'à ce que le syrop en soit cuit presque en gelée; ce que vous reconnoîtrez, lorsque trempant une cuilliere dedans, elle rougira : cela estant, ôtez-les dessus le feu, écumez-les encore s'il est necessaire, & les dressez dans les pots que vous couvrirez lorsqu'elles seront froides.

Noix blanches liquides.

Ayez de belles Noix vertes & bien tendres, pelez-les jusques au blanc, en sorte qu'il n'y demeure point en tout de verds : mettez-les à mesure dans de l'eau fraîche; faites-les ensuite boüillir à gros boüillon jusques à ce qu'en les piquant avec une lardoire, ou avec une épingle, elles retombent toutes seules, sans tenir ny à la lardoire, ny à l'épingle : tirez-les alors, & les remettez dans de l'eau fraîche : pressez-les par le milieu, mettez-y du Clou de Girofle, ou de la Canelle coupée par petits morceaux : ou même de l'écorce de Citron : faites cuire du sucre à lissé, dans lequel vous jetterez vos Noix : faites-les bien boüillir, & les laissez reposer environ demy-heure : remettez-les ensuite sur un grand feu jusques à ce que le syrop en soit cuit à perlé, & les serrez

comme les autres Confitures.

Les Noix ſont fort blanches pourvû qu'on employe de beau & de bon ſucre ; on peut, ſi l'on veut, ambrer cette Confiture, il faudra y délayer de ce parfum.

Meures liquides.

Ayez de belles Meures un peu vertes, ôtez-leur les queuës, & les faites confire comme les Ceriſes liquides, ou mieux, faites cuire du ſucre à petit perlé, il faut pour quatre livres de fruit trois livres de ſucre, mettez vos Meures dedans, faites-leur prendre legerement un petit boüillon couvert, en remuant doucement le poëlon par les anſes.

Cela fait, tirez vos Meures de deſſus le feu, écumez-les bien, laiſſez-les repoſer environ deux heures, puis vous les remettrez ſur le feu pour faire prendre au ſyrop une cuiſſon au grand liſſé.

Prunes Imperiales liquides.

Prenez de belles Prunes Imperiales, qui ne commencent qu'à meurir, pelez-les, & les mettez dans de l'eau fraîche : faites chauffer de l'eau preſque à boüillir, & mettez vos Prunes dedans : laiſſez-les

sur un petit feu, jusques à ce qu'elles commencent à verdir : cela fait ôtez-les de dessus le feu, & les laissez refroidir dans leur eau : étant froides, tirez-les, & les mettez dans de l'eau fraîche : faites cuire du sucre à soufflé, & y mettez vos Prunes, que vous aurez tirées & égoutées de leur eau ; faites-les boüillir à grand feu, & les écumez : cela aussi fait, ôtez-les de dessus le feu, & les laissez refroidir, remettez-les ensuite encore sur le feu, & les faites boüillir jusques à ce que le syrop en soit cuit à perlé, tirez-les & les dressez dans des pots, que vous n'oublierez pas de couvrir lorsqu'elles seront froides.

Toutes sortes de Prunes se font de la même façon, hormis celles de damas rouge, lesquelles il faut faire blanchir dans de l'eau boüillante, & les en tirer lorsqu'elles commencent à mollir ; enfin les achever comme les Imperiales.

Il y en a qui au lieu de les peler, les piquent d'une épingle trois ou quatre coups à la queuë, & quelques autres endroits dans le corps, afin qu'elles ne se déchirent point, & qu'elles prennent mieux sucre. Les Prunes qui sont les meilleures à mettre en Confiture, sont celles dont on vient de parler, les Perdrigons, les Mirabelles, l'Isle-vert, & quelques autres de celles

dont la chair eſt non-ſeulement d'un bon goût, & fort ſucrée ; mais qui eſt encore ferme, parce que les autres qui ſont trop molles ſont ſujettes à ſe mettre en marmelade, ce qui rend une Confiture de cette nature fort deſagréable.

Prunes à My-Sucre.

Sur quatre livres de fruit mettez deux livres de ſucre, faites-le cuire à perlé, mettez-y vos Prunes, faites-leur y prendre un petit boüillon, aprés cela ôtez-les, & les laiſſez juſqu'à ce qu'elles ayent jetté leur eau ; remettez-les enſuite ſur le feu, faites-les boüillir juſqu'à perlé ; laiſſez-les en cet état repoſer juſqu'au lendemain, que vous les emporterez pour vous en ſervir dans l'occaſion.

Poires de Roußelet liquides.

Ayez de belles Poires de Rouſſelet bien meures, faites-les boüillir à grand feu & à grande eau, juſques à ce qu'elles deviennent mollettes ; tirez-les & les mettez dans de l'eau fraîche : pelez-les, & jettez-les à meſure dans l'autre eau fraîche : faites cuire du ſucre à liſſé, mettez vos Poires dedans, vous les ferez bien boüillir

& écumer : cela fait, ôtez-les de dessus le feu, & les laissez refroidir : étant froides, faites-les boüillir, jusques à ce que le syrop en soit cuit à perlé gros : mettez-les dans des pots, & les couvrez lors qu'elles seront froides.

Poires de Muscat liquides.

Les Poires de Muscat, & toutes sortes de Poires entieres, s'apprêtent de même sorte que celles de Rousselet. Remarquez aussi que les Poires par quartier se font de même façon que les mêmes Poires de Rousselet, excepté qu'il les faut fendre par quartiers ou par moitiez, avant que de les mettre cuire à l'eau ; puis les achever comme les autres.

On confit ainsi les Poires Blanquettes, les Muscates, les Oranges, le Certeau, & la Bergamotte musquée ; ces dernieres étant trop grosses pour bien prendre sucre, on les coupe par quartiers, ou par moitiez ; mais c'est aprés qu'on les a passées à l'eau, parce qu'autrement elles se noirciſſent, & sont plus sujettes à s'imbiber d'eau, & à se tourner en marmelade.

Si les Poires qu'on veut confire ne sont pas tout-à-fait bien grosses, on peut les

confire entieres, mais il faut les vuider de leur trognon.

Pêches de Corbeil au liquide.

Prenez des Pêches un peu vertes, pelez-les & en ôtez les noyaux ; mettez-les à mesure dans l'eau fraîche, faites-en boüillir d'autre, mettez vos Pêches dedans, & les y faites boüillir à petit feu, jusques à ce qu'elles commencent à verdir : cela étant, ôtez-les de dessus le feu, & les laissez refroidir : mettez-les ensuite dans de l'eau fraîche : faites cuire du sucre à perlé, dans lequel vous mettrez vos Pêches aprés les avoir tirées & égoutées de leur eau : faites-les boüillir & les écumez bien ; ôtez-les aprés de dessus le feu & les laissez refroidir : étant froides, remettez-les encore sur le feu, & les laissez boüillir jusques à ce que le syrop en soit cuit à perlé ; & tout cela fait, tirez-les, mettez-les dans des pots, & les couvrez lors qu'elles seront froides.

On peut si l'on veut, au lieu de les peler les passer à la lessive, ainsi qu'on l'a dit à l'égard des Abricots verds dans l'article des Compotes, à la page 77.

Les autres Pêches qui ne sont point trop grosses se peuvent confire de cette maniere.

Pêches

Pêches meures.

On prend des Pêches à moitié meures, on les pele, on en ôte le noyau, & on les passe à l'eau sur le feu pour les blanchir, il faut à mesure qu'elles montent les tirer avec l'écumoire & les rafraîchir à l'eau, puis les égouter & les mettre au sucre clarifié, dans lequel on les fait boüillir jusqu'à ce qu'elles n'écument plus.

Il faut soigneusement ôter cette écume, aprés quoi on laisse reposer le fruit environ deux heures.

Estant reposé vous le remettez sur le feu, vous faites cuire le syrop à lisse en l'augmentant, si vous voyez qu'il est trop diminué.

Otez encore une fois vos Pêches de dessus le feu, laissez-les reposer encore deux heures dans leur syrop, puis vous les mettez sur le feu, pour luy faire prendre la cuisson au grand perlé, aprés quoi vous les empoterez.

Les Pavis se confisent comme les Pêches, sur tout le blanc y fait merveilles.

Muscat liquides.

Ayez de beau Muscat un peu verdelet,

ôtez-en la peau & les pepins : faites cuire du sucre à perlé, mettez dedans vôtre Muscat, couvrez-le bien, laissez-le un peu boüillir, & ensuite refroidir : remettez-le sur le feu, & le faites boüillir jusques à ce que le syrop en soit cuit à perlé : enfin mettez-le dans des pots, & le couvrez lorsqu'il sera froid.

Vous le pouvez faire de même, sans en ôter la peau.

Verjus liquides.

Prenez de beau Verjus à confire, qui ne commence qu'à meurir ; pelez-le, & en ôtez les pepins : faites chauffer de l'eau presque à boüillir, mettez vôtre Verjus dedans, & l'y laissez avec petit feu, jusques à ce qu'il commence à verdir, laissez-le ensuite refroidir dans son eau : étant froid, tirez-le, mettez-le dans du sucre un peu cuit, faites-le boüillir sept ou huit gros boüillons, & le tirez.

Coins liquides.

Ayez des Coins bien meurs, coupez-les par moitiez ou par quartiers, pelez-les & en ôtez les cœurs : mettez-les à mesure dans de l'eau fraîche, faites-en

boüillir d'autre, mettez-y vos Coins, & les y laiſſez juſques à ce qu'ils commencent à s'amollir : cela fait, tirez-les, & les remettez dans de l'eau fraîche : faites cuire du ſucre à liſſé, & y ayant mis vos Coins, faites-les boüillir à petit feu, & les couvrez, ſi vous voulez qu'ils ſoient rouges : ôtez-les quelquefois de deſſus le feu, & les y remettez, aprés qu'ils ſe ſeront un peu repoſez de fois à autre, juſques à ce que le ſyrop en ſoit cuit preſque en gelée : cela fait, mettez-les dans des pots, & les couvrez lors qu'ils ſeront froids.

Il eſt bon de faire une décoction des pelures, des trognons, & de quelques parties d'autres Coins, qu'on paſſe au tamis, ou à travers un linge, & dont on ſe ſert pour faire cuire ceux qu'on deſtine pour confire.

Pour donner une belle couleur aux Coins, on peut y ajoûter la Cochenille préparée en cette maniere.

Faites-la boüillir dans de l'eau, ajoûtez-y de l'Alum, puis de la crême de Tartre, aprés cela paſſez le tout pour vous en ſervir au beſoin, pour la doſe on juge à peu prés ce qu'on en peut avoir affaire, le jugement decide aiſément de cela.

Cotignac d'Orleans.

Comme nous sommes sur l'article des Coins, nous avons jugé à propos de donner ici la maniere de faire du Cotignac à la façon de celui d'Orleans : voici comment on y réussit.

Vous prendrez des Coins, vous les couperez par morceaux, que vous pelerez & nettoyerez de leurs pepins ; sur six livres de fruit vous aurez deux livres de sucre cuit à cassé, vous y mettrez vos Coins, & laisserez cuire le tout ensemble jusqu'à ce qu'il soit réduit en marmelade, vous passez le tout au tamis, & ce qui en sortira servira pour le Cotignac.

Cela fait, faites encore cuire quatre livres de sucre à perlé, mettez-y ce que vous aurez exprimé, & lors qu'aprés l'avoir fait un peu boüillir le syrop est revenu à la même cuisson, vous descendrez vôtre Cotignac de dessus le feu, vous l'écumerez & le dresserez tout chaud ou dans des boëtes, ou dans des petits pots ; pour donner une belle couleur à ce Cotignac, vous y mettez de la Cochenille préparée.

CHAPITRE XI.

Des Gelées de diverses façons.

UNe Gelée, proprement parlant, est un suc de Fruits qui s'épaissit en se refroidissant, on en fait de plusieurs sortes; elles servent beaucoup pour l'embellissement des Desserts, & voici comment on y réussit.

Gelées de toutes sortes de Fruits.

Prenez de telles sortes de Fruits que vous voudrez, coupez-les par morceaux, & les faites cuire dans de l'eau plus ou moins à proportion de la dureté ou tendreur du fruit : étant cuits, passez-les dans un linge bien blanc & bien fort, & en tirez le plus de décoction que vous pourrez: mettez cette décoction dans un poëlon ou bassine, avec une pinte d'eau & une livre de sucre, faites cuire le tout ensemble jusques à ce que vôtre gelée soit toute formée : ce que vous pourrez reconnoître, si prenant de vôtre composition dans une cuilliere, & la renversant, elle tombe par gros morceaux, & non pas en

coulant ou filant : vous la pouvez auſſi mettre ſur une aſſiette, & obſerver ſi elle n'y coule point : étant ainſi cuite, tirez-la, & la dreſſez.

Remarquez que toute ſorte de Gelée rouge & verte doit cuire à petit feu, & être couverte en cuiſant ; mais que la blanche doit cuire à grand feu, & être découverte.

Remarquez auſſi qu'il faut plus de ſucre aux Coins qu'aux autres fruits.

Nous avons dit la maniere de faire le Cotignac d'Orleans qui eſt la Gelée de Coins, voyez ci-deſſus.

Gelée de Groſelets.

Prenez des Groſeles, preſſez-les, & les paſſez dans une ſerviette : meſurez le jus que vous en tirerez, & ſur une pinte mettez trois quarterons de ſucre : faites-le cuire, mêlez le tout, & le faites auſſi cuire enſemble : vous connoîtrez que vôtre compoſé eſt cuit, en le mettant ſur une aſſiette, & voyant qu'il ſe leve ſans tenir deſſus.

Autrement.

Prenez autant de fruits que de ſucre

cuit à cassé, faites-le boüillir jusqu'à ce qu'il n'écume plus, & que vôtre syrop soit entre lissé & perlé.

Cela fait, égoutez vos Groseles sur un tamis qui soit fin sans les trop presser, étant égoutées prenez le suc, mettez-le dans un poëlon, faites luy prendre un boüillon, écumez-le, & l'emportez.

Gelée de Grenades.

Elle se fait comme la précedente, il faut remarquer, qu'il faut avant d'empoter les Gelées, ôter une petite écume qui se forme dessus pour les rendre plus nettes.

Gelée d'Epine-Vinette.

Pour y réussir observez ce qui vient d'estre dit à l'égard de la Gelée de Groseles.

Gelée de Framboises.

Elle se fait de même que celle de Groseles.

Voicy ce qu'il y a à observer, quand vos Groseles sont cuites, & passées comme on l'a dit, on y met une poignée ou deux de Framboises selon la quantité

qu'on en veut faire ; si on veut la faire toutes de Framboises, on prend quatre livres de Fruit, deux de Groseles & cinq livres de sucre, observant aussi ce qui a esté marqué.

Gelée de Verjus.

Prenez du Verjus, & luy donnez un boüillon dedans de l'eau : passez-le dans un gros linge, & faites cuire des Pommes; mêlez-en de la décoction avec vôtre Verjus, & faites le reste comme dessus.

Autrement.

Il faut préparer le Verjus comme lorsqu'on le veut confire, nous l'avons dit dans son lieu : cela fait, mettez bien du sucre à perlé, jettez-y vôtre fruit, faites-le boüillir jusqu'à ce qu'il soit devenu perlé, en suite passez-le au tamis & l'empotez aprés ; il faut aussi pesant de sucre que de fruit : cette façon est meilleure que la précedente.

Gelée de Cerises.

Elle se fait de même que celle de Verjus.

Autrement.

Vous aurez des Ceriſes bien meures, vous en tirerez le jus en les preſſant à travers un linge, vous prendrez autant peſant de ſucre que vous aurez fait cuire à caſſé, vous y mettrez vôtre jus, vous le ferez boüillir, vous ſoignerez de l'écumer, & le laiſſerez cuire juſqu'à ce qu'il ſoit venu entre liſſé & perlé, qui eſt la cuiſſon ordinaire de cette gelée.

On reconnoît encore qu'elle eſt faite lorſqu'en en mettant des goutes ſur une aſſiette, on les enleve ſans qu'elles y tiennent lorſqu'elles ſont froides; il eſt bon pour donner couleur à cette Gelée d'y mêler du jus de Groſeles.

Gelée de Pommes.

Faites une décoction de Pommes, paſſez-la dans une ſerviette; & ſur une pinte de cette décoction, mettez trois quarterons de ſucre à caſſé, ainſi à proportion du reſte, enſuite faites boüillir le tout, en ſorte que le Syrop ſe cuiſe doucement entre liſſé & perlé, & ſoignez de le bien écumer.

Si l'on veut donner une couleur rouge

à la gelée, il faudra la couvrir en cuisant, y ajoûtant du Vin vermeil, ou de la Cochenille préparée : voyez l'article du Cotignac d'Orleans, page 48.

La Gelée de Pommes de Reynette veut être blanche, c'est pourquoi on ne la couvre point.

Gelée de Coins.

Faites semblablement une décoction de vos Coins, & la mettez aussi un peu rougir ; passez-la dans une serviette & la mettez au sucre comme les autres.

Ou bien observez ce qui a été dit à l'article de Cotignac d'Orleans ; qui est une veritable Gelée.

Gelée de Groseles vertes.

Il faut d'abord préparer vos Groseles comme aux Confitures, c'est-à-dire, leur ôter les grains, les passer à l'eau sur le feu, quand elles seront montées au-dessus de l'eau, descendez-les de dessus le feu, laissez-les refroidir, remettez-les dans une eau nouvelle, & les faire reverdir à petit feu, jusqu'à ce qu'elles soient mollettes.

Cela fait, ayez du sucre cuit à part, livre de fruit pour autant pesant de sucre, faites

boüillir le tout en les écumant jusqu'à ce qu'elles soient devenuës à perlé, alors passez vos Groseles au tamis, & emportez ce qui en dégoutera : cette liqueur s'épaissit en refroidissant.

CHAPITRE XII.

Des Confitures au sec.

LEs Fruits qu'on tire au sec ont bien des avantages dans une Office, il n'est pas besoin de rien dire du plaisir qu'on goûte en les mangeant, il se fait assez sentir de lui-même, & cela suffit pour en établir le merite ; à l'égard des autres utilitez, les Confitures séches se servent en tout temps, elles sont de toute saison, & sont principalement d'un grand secours dans celle où les Fruits sont rares, & où les Desserts de consequence paroîtroient fort dégarnis, & forts succints, si l'on n'avoit des Fruits tirez au sec.

Il est constant qu'on ne sçauroit tirer des Fruits au sec, qu'auparavant ils n'ayent été confits au liquide, nous en avons donné la maniere : voici comment on fait sécher les Confitures dont ils font le corps.

Des Abricots verds.

Vos Abricots étant confits au liquide, comme on l'a enseigné, voyez la page 31.

& étant refroidis, vous les mettez égouter sur une passoire, ensuite vous les dressez sur des ardoises ou planches bien propres, & qui ne sentent aucun mauvais goût, & vous les portez à l'étuve, ces Fruits passant ainsi la nuit, & le lendemain matin il faut les retourner, & le soir même encore, & se donner ces soins jusqu'à ce que le tout soit bien sec ; cela étant, on les met proprement dans des boëtes garnies de papier en dedans.

On garderoit bien volontiers de ces Abricots au liquide, mais ils sont si sujets à prendre graisse qu'il vaut mieux les mettre proprement à l'étuve que d'attendre plus tard, outre qu'ils se conservent tres-bien au sec.

Abricots jaunes.

Ces sortes d'Abricots ne sont point sujets comme les autres à s'engraisser, c'est pourquoi on peut les tirer au sec en tout temps : voici comment.

Mettez de l'eau dans un poëlon, portez-le sur le feu, plongez-y vôtre terrine ou vôtre pot où sont vos Abricots, faites boüillir vôtre eau environ une demie heure, & c'est par là que vous ferez chauffer le syrop de vos Abricots qui se liquefiant, vous donnera la facilité de les tirer pour

les mettre égouter d'abord, pour aprés les ranger comme les précedens, & les faire sécher de même aprés les avoir poudrez de sucre.

Avertissement.

Avant que de passer outre, il est à propos de donner ici quelque instruction sur tout ce qu'il y a à observer à l'égard de l'étuve, & de ce que c'est que cette étuve.

Une étuve de Confiseur est un petit endroit bien fermé, & garni en dedans par étages de tablettes de fil d'archal sur lesquelles on range les ardoises, les feüilles de fer blanc, les planches, & les tamis sur lesquels on met tout ce qu'on veut faire sécher.

Pour faire que tout ce qu'on met dans cet endroit séche bien, on pose à bas une poële, ou un rechaud de charbon allumé & deux même, si l'on a beaucoup de Fruits à sécher, & si l'on est pressé.

Tout cela observé, on ferme bien l'étuve, où l'on retourne aprés pour voir si les Confitures sont assez séches d'un côté, afin de les retourner de l'autre.

Une étuve est absolument necessaire à un Confiseur, ou Chef-d'Office, pour faire sécher les Fruits, car s'arrêter au Soleil pour cela dans les climats où la chaleur est mo-

derée, c'eſt ne rien faire qui vaille.

Des Amandes vertes.

Suppoſez donc une fois pour tout, que tous les fruits que vous voulez tirer au ſec, doivent auparavant avoir été mis au liquide, aprés que vous aurez écumé vos Amandes, vous les faites égouter, vous les rangez, comme il a été dit dans l'article des Abricots verds, hors que vous ne les poudrerez point de ſucre, vos amandes étant plus belles de cette couleur qu'autrement, & qu'elles ſéchent plus aiſement.

Des Ceriſes.

Quand vos Ceriſes ſont faites, il faut les porter à l'étuve dans leur terrine, les y laiſſer juſqu'au l'endemain matin, qu'on les égoute ſur une paſſoire, aprés quoi on les dreſſe ſur des ardoiſes, qu'on range dans l'étuve, ſur les tablettes faites exprés pour cela, il faut poudrer de ſucre vos Ceriſes, elles en ſeront plus belles.

Des Framboiſes.

Le lendemain que vos Framboiſes auront été confites, vous en égouterez le ſyrop,

vous les dresserez comme les Cerises, vous les poudrerez de sucre & les laisserez sécher à l'étuve.

Des Groseles rouges.

Pour bien tirer des Groseles au sec, il est bon de les confire d'abord en bouquets, c'est-à-dire, avant que de les mettre au sucre d'en faire des petits bouquets, parce que ce Fruit est trop petit pour le bien faire sécher l'un aprés l'autre.

Vos Groseles étant ainsi confites, & aprés les avoir laissées reposer une nuit dans leur syrop, le lendemain vous les égoutez, cela fait vous les poudrez de sucre, & les laissez sécher à l'étuve.

Des Noix blanches.

Aprés les avoir confites comme on a dit, & les avoir laissées reposer à l'étuve pendant dix ou douze heures, vous les tirez de leur syrop, vous les égoutez à l'ordinaire, & les rangez sur des ardoises, ensuite soignez de les retourner d'un côté lorsque l'autre sera sec, & par ce moyen vos noix sécheront comme il faut.

Des Prunes.

Il faut que les Prunes ainsi que les Fruits précedens

précedens passent une nuit à l'étuve dans leur syrop avant que de les tirer au sec, le lendemain on les fait égouter, on les dresse sur des ardoises ou tamis, puis on les laisse sécher.

Il y a des Prunes qu'on fait à my-sucre & qu'on pelle, celles-là lors qu'on les met sécher veulent être poudrées de sucre.

Des Poires.

Nous avons dit quelles étoient les Poires qu'on devoit choisir pour confire tant en quartiers qu'entieres, étant confites & ayant passé la nuit à l'étuve, vous les ferez un peu chauffer pour en liquefier le syrop, vous les mettez égouter, puis sécher à l'étuve sur des ardoises, tamis ou planches, aprés les avoir poudrées de sucre, il faut les retourner & les changer souvent de place, & étant bien séches vous les serrerez dans des boëtes avec du papier à chaque rangée.

Si vous conservez long-temps vos Poires au liquide, & qu'il arrive que vous en ayez besoin de séches, vous ferez alors boüillir de l'eau dans un poëlon, dans lequel vous mettrez vôtre pot comme dans une espece de bain Marie, vôtre syrop se liquifira, & vous en tirerez aisément vos Poires pour les mettre sécher.

Des Pêches vertes.

Quand vos Pêches seront confites, vous mettrez vôtre poëlon passer la nuit à l'étuve, pour en attirer & dessecher toute l'humidité, & le lendemain dressez-les à l'ordinaire, poudrez-les de sucre, & les laissez sécher à l'étuve.

Des Pêches meures.

On les fait sécher comme les précedentes, soignant de les poudrer de sucre à chaque fois aprés les avoir retournées.

Des Pommes.

Les Pommes qu'on tire au sec sont pour l'ordinaire le Calvile rouge, & les Reinettes coupées par quartiers, étant bien confites & étant refroidies, vous les mettrez égouter, vous les dressez à l'ordinaire & les poudrez de sucre.

Si vous les conservez au liquide, & que vous vouliez aprés en faire sécher, vous ferez cuire du sucre à perlé, dans lequel vous leur ferez prendre quelques boüillons, puis vous les tirerez au sec beaucoup mieux que si vous n'usiez pas

de cette précaution, ne pouvant pas aiſément ſécher ſans cela, à cauſe de leur humidité qui les décuit dans la ſuite.

Du Verjus.

On le confit comme le liquide, excepté ſeulement qu'il faut faire cuire le ſucre au grand perlé, il s'en tire plus facilement au ſec l'ayant laiſſé refroidir, & fait égouter, il faut y laiſſer les queuës, le poudrer de ſucre, le mettre à l'étuve, & ſoigner de le retourner.

Des Oranges.

Comme on ne confit ces ſortes de fruits que pour les tirer au ſec, & que nous n'en avons point parlé dans le chapitre des Confitures liquides, ainſi que de pluſieurs choſes qui ſuivent : nous dirons ici la maniere de les bien confire entierement, elle ſe pratique ainſi.

On prend des Oranges de Portugal, on les tourne fort legerement, c'eſt-à-dire, on leur ôte la peau ; étant ainſi accommodées vous les mettez en quartiers, vous faites boüillir de l'eau, dans laquelle vous jettez vos Oranges qui y cuiſent, juſqu'à ce qu'elles quittent l'épingle avec

laquelle on les éprouve.

Cela observé, passez-les à l'eau fraîche, ensuite mettez-les au sucre clarifié, aprés qu'elles seront bien égoutées de leur eau : laissez-les boüillir un quart-d'heure dans leur sucre : ôtez-les de dessus le feu, & les laissez refroidir : étant froides, faites-les boüillir jusques à ce que le sucre soit cuit à soufflé ; cela fait, ôtez-les de dessus le feu, & les laissez un peu reposer : étant reposées jusqu'au lendemain, il faudra liquefier le syrop, en trempant le cul du poëlon dans de l'eau.

Pendant ce temps-là, faites à part cuire du sucre à la plume, & ayant égouté vos Oranges, jettez-les dedans, & leur donnez un boüillon couvert, ensuite ôtez-les de dessus le feu, & lorsque le boüillon sera abaissé, blanchissez vôtre sucre à force de le travailler en un coin, en l'amenant avec la cuilliere contre le bord du poëlon.

Ce sucre estant blanchi passez-y vos Oranges, mettez-les égouter sur des planches ; il faut peu de temps pour les sécher, ensuite vous les serrerez.

Tailladins d'Oranges, ou Oranges en rocher.

Ayez des Oranges, pelez-les comme

celles dont il eſt parlé en l'article précedent, fendez-les en quatre, & en ôtez le jus : nettoyez-les juſques à ce que l'écorce en ſoit bien mince, & coupez-les par tailladins, c'eſt-à-dire, comme des lardons : mettez-les à meſure dans de l'eau fraîche, & les faites cuire d'abord dans du ſucre clarifié, étant prêt à boüillir, vous y jettez vos Tailladins, auſquels vous faites prendre une vingtaine de boüillons, vous les laiſſez refroidir, puis vous remettez vôtre poëlon ſur le feu pour cuire le ſyrop à liſſé, aprés quoy vous y gliſſez vos Tailladins, que vous faites boüillir ſept à huit boüillons, enſuite il faut ôter vôtre Confiture de deſſus le feu, la laiſſer encore refroidir & égouter les Tailladins, & bien cuire le ſucre à perlé, puis leur y donner un couvert, aprés quoy vous les tirerez au ſec, & quand vous les aurez laiſſé repoſer dans le ſyrop juſqu'au lendemain, vous agirez comme on l'a dit à l'Article des Oranges.

On ne preſcrit point ici la quantité de ſucre qu'il faut pour les Oranges qui précedent, ni pour les Citrons qui ſuivent, parce qu'il en faut tant qu'ils nagent entierement dedans ; mais ce qui en reſte, peut ſervir à autre choſe.

Zeſtes d'Oranges.

Zeſtez vos Oranges, celles de Portugal ſont les meilleures, ainſi que les Oranges de Laporte & autres, douces ou aigres, ou aigres-douces.

Faites boüillir vos Zeſtes dans quatre eaux differentes, & les remettez autant de fois dans l'eau fraîches : laiſſez-les ſur le feu pendant un quart d'heure autant de fois que vous les laiſſerez boüillir ; puis vous les confirez & dreſſerez comme les Tailladins.

Citrons.

Pelez-les, & les mettez dans de l'eau, comme les Oranges ; coupez-les en telle façon que vous voudrez, & les mettez à meſure dans de l'eau fraîche ; faites boüillir de l'eau, mettez dedans vos Citrons pour cuire, & les y laiſſez juſques à ce qu'ils commencent à devenir molets : étant cuits de la ſorte, tirez-les, & les mettez dans de l'eau fraîche, puis les faites confire, & les dreſſez comme les Oranges.

Servez-vous de la methode que voici.

Vôtre chair de Citron étant ramollit dans l'eau, vous la mettez au ſucre cla-

rifié, vous lui donnez ſept ou huit boüillons, vous les laiſſez aprés refroidir; aprés cela vous tirez vôtre ſyrop que vous faites boüillir en l'augmentant d'un peu de ſucre, vous le jettez ſur vôtre fruit, auquel vous donnez quelques boüillons, & ayant pouſſé vôtre ſyrop juſqu'à perlé, vous y laiſſez repoſer vos Citrons, puis le lendemain vous les tirez au ſec comme les Oranges, qu'on peut auſſi confire en cette maniere.

Zeſtes de Citron.

Faites-les cuire & confire de même façon que les Zeſtes d'Orange.

Les Zeſtes d'Orange & de Citron peuvent ſervir pour la Praline.

Le ſucre qui en reſte peut ſervir à faire de la Conſerve, du Maſſepain, des Pralines, & des Noix vertes.

Laittuës Romaines confites.

Prenez des Laittuës Romaines qui ſoient montées, pelez-les bien, & en ôtez les filets; mettez-les à meſure dans de l'eau fraîche, & faites-en boüillir d'autre, dans laquelle vous ferez auſſi boüillir vos Laittuës, juſques à ce que les piquant

avec une épingle, vous l'en retiriez facilement, & sans rien attirer des Laittuës: étant cuites de la sorte, tirez-les, & les mettez dans de l'eau fraîche: faites cuire du sucre, égoutez vos Laittuës, & mettez-les dedans du sucre jusques à ce qu'il soit cuit à perlé: ce qu'étant fait, mettez-les dans une terrine, & les y laissez tremper pendant huit jours; mettez-les ensuite dans une bassine de cuivre, & les faites boüillir jusques à ce que leur syrop retourne à la cuisson de perlé; aprés quoy vous les mettrez dans un pot avec leur syrop; & lors qu'elles seront froides, vous les couvrirez & les mettrez en lieu sec. Quand vous en aurez affaire, tirez-les du sucre, faites-les égouter, dressez-les sur des feüilles d'ardoises, & les faites sécher dans l'étuve.

A chaque livre de Laittuës, il faut une livre de sucre.

L'on peut confire les rejettons de Sureau & de Procolis de la même sorte.

Amandes à la Praline.

Ayez une livre de belles & grosses Amandes, épluchez-en bien les ordures & la poussiere: faites cuire une livre de sucre à perlé, mettez-y vos Amandes, & les

les laisser boüillir jusques à ce que le sucre en soit cuit à soufflé, les remuant quelquefois avec la spatule; étant cuites, tirez-les de dessus le feu, & les remuez encore avec la spatule jusques à ce qu'elles soient séches : versez-les dans un plat, ôtez-en les petits morceaux de sucre, remettez-les dans le poëlon & sur le feu, jusques à ce qu'elles jettent un petit syrop, que l'on nomme ordinairement *huile:* mettez-y petit à petit ce qui aura resté de sucre dans vôtre plât, & les laissez refroidir dans le poëlon toûjours en remuant.

Autre Praline de Violette.

Ayez des fleurs de Violette bien épluchées de leurs boutons; prenez-en environ quatre onces; faites cuire du bon sucre à soufflé, tirez-le de dessus le feu, & y mêlez une demi-livre d'Amandes à la Praline, & vos fleurs de Violette : remuez le tout ensemble, & le mettez sur des planches ou sur des ardoises, ou tamis, pour les faire sécher à l'étuve; au-lieu de fleurs de Violettes, on peut n'en prendre que le syrop qu'on mêle avec le sucre.

Praline de Roses.

Prenez des feüilles de Roses, hachez-

les par petits morceaux, & les accommodez comme les fleurs de Violette.

Praline de Geneſt.

Prenez des fleurs de Geneſt, & les accommodez de même que les fleurs de Violette.

Praline d'Orange.

Ayez environ demy-livre de Zeſtes d'Orange qui ſoient cuits à l'eau, comme il eſt dit cy-devant; faites-les confire avec trois quarterons de ſucre, juſques à ce qu'il ſoit cuit à ſouflé, & achevez vos Zeſtes comme les fleurs de Violette.

Praline de Citron.

Elle ſe fait de même que celle d'Orange.

Amandes de Languedoc frites.

Mettez dans de l'eau des Amandes bien pelées; faites-les égouter & les mettez dans un baſſin avec beaucoup de ſucre en poudre: faites chauffer de l'huile dans un poëlon, comme pour frire; faites-y cuire vos Amandes, juſques à ce qu'elles paroiſſent un peu dorées: tirez-les avec l'écu-

moire, & les dreſſez ſur du papier avec la cuilliere, comme de la Conſerve.

Quelques-uns aprés avoir ainſi déguiſé ces Amandes, les ont appellées Pralines dorées, & les ont renduës de la competence du Cuiſinier, cela ne le regarde nullement.

Marons glacez.

Ayez de beaux Marons de Lyon, faites-les cuire à la braiſe, pendant ce temps-là ayez du ſucre, clarifiez-le, faites-le cuire à perlé.

Cela obſervé, pelez vos Marons, étant pelez, jettez-les les uns aprés les autres dans le ſucre, tirez-les auſſi-tôt avec une cuilliere, & jettez-les à meſure dans l'eau fraîche, le ſucre qui eſt autour ſe glace auſſi-tôt.

Marons à la Lymoſine.

Faites cuire des Marons à l'ordinaire: étant cuits, pelez-les, & les applatiſſez un peu entre les mains: accommodez-les ſur une aſſiette, & prenez de l'eau, du ſucre, un jus de Citron, ou de l'eau de fleur d'Orange; faites-en un Syrop: étant fait, verſez-le tout boüillant ſur vos Marons, & les ſervez chauds ou froids.

CHAPITRE XIII.

De la maniere d'aprêter du Beurre & des Crêmes de differentes façons.

LEs differentes manieres d'aprêter du Beurre & des Crêmes de diverſes façons, regardent le Chef-d'Office : Voici comment il s'y rendra habile.

Beurre d'Amandes.

Pelez & pilez environ quarante Amandes douces : mettez y environ demy-livre de bon Beurre frais, quantité de ſucre en poudre, & un peu d'eau de fleurs d'Oranges ; pilez le tout enſemble, paſſez le à la ſeringue avec le fer rond à petits trous, & le dreſſez ſur une aſſiette.

Beurre de Piſtaches.

Il ſe fait de même que celui d'Amandes : ces ſortes de Beurres ainſi aprêtez ont leur merite, & l'on en ſert encore de même en bien des endroits.

Beurre filé & frisé.

Prenez une serviette bien blanche, bien fine & bien forte ; attachez la par deux bouts à un crampon de fer, noüez les deux autres en sorte que l'on puisse mettre un bâton entre la serviette & le nœud : mettez une livre ou demi-livre de bon Beurre dans la serviette & dessous une terrine qui recevra le Beurre sortant de ladite serviette en la tournant & serrant : cela fait, ramassez-le & le dressez sur une assiette.

Crême foüettée, ou Crême en Roche.

Mettez dans une grande terrine une chopine de Crême bien douce : ayez une poignée de branches d'Ormeaux bien delées & arrangées : foüettez bien vôtre Crême, & y mêlez quantité de sucre en poudre, & une pincée de Gomme d'Adragan, jusqu'à ce qu'elle devienne épaisse comme du Beurre : dressez la par morceaux sur une assiette : Elle se leve aussi haute que l'on veut, & demeure deux jours en même état, sans qu'il y ait du sucre dessus. Vous pouvez encore la foüetter, en y mêlant de l'eau de fleur d'Orange, elle n'en sera que meilleure.

Autre maniere.

Mettez dans une terrine une chopine de Crême, un demy-septier de Lait doux, & environ demi-livre de sucre cassé par morceaux: foüettez-la une bonne demi-heure, & la laissez reposer au moins une heure, en sorte qu'elle soit épaisse de six doigts, & bien ferme : dressez-la sur une assiette & sur une cuilliere, sans mettre du sucre dessus.

Autrement.

Mettez dans une terrine une chopine de Crême, foüettez-la cinq ou six coups : mettez-y quantité de sucre en poudre, foüettez-la derechef encore autant, & y mettez une pincée de Gomme d'Adragan en poudre : foüettez-la encore une fois cinq ou six coups : dressez-la dans un plat ou sur une assiette creuse, avec du sucre dessus.

Crême de Patissier.

Faites boüillir dans un poëlon une pinte de bon Lait, mettez-y un bon morceau de sucre, & ayez deux blancs d'œufs frais, foüettez-les, & les mettez avec un peu d'eau de fleur d'Orange dans vôtre Lait,

que vous remuërez toûjours jusques à ce qu'il soit un peu épais : cela fait, laissez-le refroidir, & le passez par une passoire bien déliée ; pressez ce qui demeurera dans la passoire, & vous en reservez : il est fort délicat.

Crême de Lait d'Amandes.

Pelez & pilez une livre d'Amandes douces, comme pour faire du Massepain : en les pilant arrosez-les de Lait bien frais : étant pilées, versez dessus une pinte de Lait, remuez bien le tout ensémble : mettez-le dans un poëlon, ou dans un pot, faites-le chauffer prêt à boüillir ; passez-le dans un linge, & le pressez bien : prenez le Lait qui en sera sorti, mettez-le dans un poëlon avec un bon morceau du sucre, faites-le boüillir jusqu'à ce qu'il devienne un peu épais : mettez-y un peu de fleur d'Orange ; aprés cela mettez vôtre Crême sur une assiette, & la servez froide.

Crême pour faire des Tourtes de Lait d'Amandes.

Faites vôtre Crême de la même façon que la précedente ; mais lorsqu'elle boult, mêlez-y six jaunes d'œufs bien délayez &

un peu de Beurre frais : faites-la cuire comme de la boulie, remuez-la toûjours en cuisant, & lorsqu'elle sera froide, mette-la dans une abaisse, & la garnissez si vous voulez d'écorce de Citron ; ou bien servez-la telle qu'elle est sur une assiette ou dans un petit plat.

Crême de Pistaches.

Ayez une pinte de Lait, faites-le boüillir jusques à ce qu'il devienne un peu épais; mettez-y un bon morceau de sucre, & remuez-le toûjours. Lorsqu'il commence à s'épaissir, mêlez-y un bon quarteron de Pistaches bien pelées & bien pilées ; & cela fait, dressez vôtre Crême.

Crême cuite.

Faites boüillir une pinte de Lait avec un bon morceau de sucre ; mettez-y six jaunes dœufs bien délayez, & un peu de Beurre frais ; quand vôtre Crême sera épaisse, tirez en sur une assiette, & faites cuire le reste davantage : Elle sert à faire des Tourtes.

Autre façon.

Prenez de la Crême douce avec une

livre ou deux d'Amandes bien battuës ; mêlez-le tout dans un poëlon, remuez-le, & le faites cuire à petit feu. Lorsque vous vous appercevez que vôtre Crême devient épaisse, prenez deux jaunes d'œufs, délayez-les avec un peu de sucre en poudre, jettez-les dans vôtre Crême, & la tournez encore quatre ou cinq fois.

Crême foüettée commune.

Prenez une pinte de Lait, & le mettez dans une terrine avec environ un quarteron de sucre : prenez aussi une chopine de Crême douce que vous mêlerez parmy vôtre Lait : foüettez le tout avec de petites branches d'Ormeaux pelées & blanchies, & à mesure que vous foüetterez, ôtez l'écume ; & enfin quand vôtre Lait & vôtre Crême auront été bien foüettez ensemble, mettez-les dans un plat en forme de pyramide.

Crême à l'Angloise.

Prenez de la Crême douce, & la faites un peu boüillir dans la vaisselle dans laquelle vous la voulez servir : prenez ensuite la grosseur d'un grain de bled de présure, délayez-la avec du Lait, que vous

jetterez dans vôtre Crême.

Pliſſons de Poitou.

Prenez une grande terrine de Lait ſortant du pis de la Vache, coulez-le & le mettez dans une autre terrine avec une pinte de Crême nouvelle levée de deſſus le Lait : remuez le tout & le laiſſez repoſer dans un lieu frais environ une bonne demy-journée ; aprés cela, vous mettrez la terrine ſur un petit feu de charbon, en ſorte qu'il ne puiſſe boüillir, & le remettez aprés demy-heure encore dans un lieu frais. Au bout de ſix heures remettez-le encore ſur le feu auſſi pendant demy-heure: retirez-le, & le remettez refroidir encore une fois ; puis au bout de ſix heures remettez-le deſſus le feu, & enſuite le laiſſez refroidir. Il s'y fera un pliſſon épais de trois doigts & fort délicat, que vous leverez avec une aſſiette, & parſemerez de ſucre ; mais prenez garde de ne pas rompre le pliſſon en remuant la terrine.

Pliſſons communs.

Prenez une grande terrine pleine de Lait bien doux, mettez-la ſur du feu de charbon, en ſorte qu'il chauffe ſans boüillir ;

laiſſez-le dans cet état l'eſpace de trois bonnes heures, retirez-le & le laiſſez refroidir ; levez enſuite le pliſſon qui ſera ſur le Lait, & le ſervez avec du ſucre en poudre par deſſus.

CHAPITRE XIV.

Syrops differens.

QUoiqu'il ſemble que les Syrops ne ſoient point du reſſort du Chef-d'Office, & que cet Ouvrage ne regarde ordinairement que les Apoticaires & Droguiſtes ; cependant nous voyons tous les jours dans les Maiſons de qualité, où le menage regne dans ce ſiecle-cy plus que jamais, qu'on ſouhaite qu'un Chef d'Office ſçache faire toutes ſortes de liqueurs où entre le ſucre ; c'eſt pourquoy nous avons cru ne devoir pas omettre cet Article : voici la maniere d'y réuſſir.

Syrop de Violette.

Ayez quatre onces de fleurs de Violette bien épluchées de leurs boutons ; faites cuire une livre de ſucre à ſouflé : pilez vos fleurs de Violette dans un mortier, mêlez-les bien avec le ſucre dans un poëlon, paſſez le tout enſemble dans un linge : étant paſſé, mettez-le dans une bouteille que vous boucherez lors que vôtre ſyrop

sera froid. Il faut que les Violettes qu'on employe ayent une bonne odeur, qu'elles soient cüeillies le matin, & toûjours avant Soleil levé, afin que cet Astre par sa chaleur n'en emporte point la vertu; celles qui sont cüeillies par la pluïe ne valent rien.

Autre façon.

Faites cuire du sucre, & pilez des Violettes comme cy-dessus : mettez une serviette sur un plat, ou sur une terrine : mettez-y les Violettes, & versez le sucre par dessus : remuez le tout ensemble, pressez-le, & le serrez.

Syrop de Cerises.

Ayez des Cerises, ôtez-en les noyaux, pressez-les, & les faites un peu boüillir sans eau ; passez-les & les pressez encore une fois ; prenez une chopine de jus qui en sortira, passez-le à la chausse pour le clarifier, faites cuire une livre de sucre à soufflé sur deux livres de jus de Cerises, mettez-le dedans vôtre jus, & faites boüillir le tout ensemble jusques à ce que le sucre en soit cuit au grand perlé, étant froid vous le serrerez dans des Phioles.

Autrement.

Prenez de bonnes Cerises, ôtez-en les noyaux, faites cuire du sucre à soufflé, jettez-les dedans, donnez-leur dix ou douze boüillons, aprés quoy vous verserez le tout sur un tamis pour le passer au dessus de quelque vaisseau, qui le recevra pour le mettre dans des Phioles.

Autre façon.

Prenez des Cerises, pressez-les & en tirez le jus, passez-le, & le mettez sur le feu deux ou trois boüillons; mettez-y enfin du sucre à proportion de trois quarterons pour une pinte de jus.

Syrop de Meures.

Ayez des Meures qui soient encore rouges, pressez-les, faites-les boüillir, & en tirez le jus; prenez-en une chopine, & achevez vôtre syrop, comme celui de Cerises.

Syrop de Pommes.

Ayez des Pommes de Reynettes, pelez-les, & les coupez par tranches ou par

roüelles : ayez du ſucre en poudre, & mettez ſur un plat ou ſur une terrine des petits bâtons bien dru, au-deſſus deſquels vous ferez un lit de Pommes & un lit de ſucre ſucceſſivement, tant qu'il y en ait aſſez : mettez enſuite vôtre terrine, & ce qui eſt deſſus, dans un lieu frais pendant toute une nuit, pendant laquelle vôtre ſyrop coulera ; qui ſe trouvera beau & bon.

Autre façon.

Faites boüillir avec de l'eau des Pommes coupées par morceaux : étant bien cuites, paſſez-les & les preſſez pour en tirer le jus, dont vous prendrez une pinte, & le mettrez dans un poëlon avec une livre de ſucre ; faites cuire le tout enſemble juſques à ce que le Syrop en ſoit cuit à perlé ; cela étant fait, mettez-le dans une phiole que vous boucherez lorſque vôtre Syrop ſera froid.

Syrop de Pommes purgatif.

Prenez du ſuc de Pommes de Reynettes, de celuy de Bugloſes, de Bourrache, d'une infuſion de Cené & d'Anis, mêlez-y du ſucre ce que vous jugerez à propos, & vous en ſervez dans l'oc-

caſion : cette purgation eſt fort douce.

Syrop d'Abricots.

Ayez des Abricots bien meures, pelez-les, & les fendez par la moitié : mettez de petits bâtons de travers ſur un baſſin ou ſur une terrine : faites une couche d'Abricots ſur les bâtons ; une couche de ſucre en poudre ſur les Abricots, & ainſi ſucceſſivement juſques à ce qu'il y en ait aſſez : mettez le tout en lieu frais pendant une nuit ; faites chauffer un peu d'eau, mettez les Abricots dedans, verſez-les ſur un linge blanc, paſſez l'eau, & ne preſſez les Abricots que le moins que vous pourrez : mettez cette eau dans un poëlon avec le ſyrop qui ſera tombé des Abricots dans la terrine : faites boüillir le tout enſemble, juſques a ce que le ſyrop ſoit cuit à perlé : cela fait, tirez-le, & le mettez dans une phiole de terre. Ce ſyrop eſt ſujet à s'engraiſſer, c'eſt pourquoi on n'en fait gueres qu'on ne veüille conſommer ſur le champ ; il faut une livre de ſucre ſur demi livre de fruit.

Syrop de Verjus.

Prenez du Verjus qui ne commence pas encore

encore à meurir, pilez-le, & en tirez le jus, épurez-le, mettez-le dans une bouteille de terre qui ne soit point couverte : exposez cette bouteille au Soleil, ou la mettez devant le feu, jusqu'à ce que le Verjus soit clair comme de l'eau : cela étant, tirez-le de la bouteille bien doucement, crainte de remuer le fonds : prenez-en quatre onces, faites cuire une liv. de sucre à soufflé : étant cuit, ôtez-le de dessus le feu, & mettez vôtre Verjus dedans, lequel étant froid, vous serrerez & boucherez. Si vous voulez en faire davantage, il n'y aura qu'à augmenter la dose, tant du jus que du sucre, à proportion de ce que vous voudrez en faire.

Syrop de Coins.

Ayez des Coins bien meurs ; ôtez la mousse de dessus avec un linge ; rapez-les jusques au cœur, prenez-en la rapure, & la passez & pressez dans un linge : mettez le jus qui en proviendra dans une bouteille de verre qui ne soit point couverte ; exposez-le au Soleil, ou le mettez devant le feu, jusqu'à ce que vôtre jus soit tout clair : cela étant, ôtez-le de la bouteille sans remuer la lie, faite cuire une livre de sucre à soufflé, prenez quatre onces de

jus de Coins, mettez-les dans le sucre, mêlez le tout ensemble, & le servez dans une bouteille. S'il étoit trop décuit, il le faudroit faire cuire à perlé, qui est la vraye cuisson de tous les syrops de garde; & s'il ne l'étoit pas assez, il y faudroit mettre du jus pour l'achever de cuire.

Syrop de Grenade.

Passez des grains de Grenade dans un linge, tirez-en le jus, & le mettez dans une bouteille pour le clarifier & achever comme celui de Coins.

Syrop de Citron.

Mettez quatre onces de jus de Citron dans une livre de sucre, que vous aurez fait cuire à souflé, & l'achevez comme celui des Coins, & vous en servez; on ne fait gueres de cette sorte de syrop que pour en user en même temps; il est fort rafraîchissant & bon pour la poitrine.

Syrop d'Oeillets.

Choisissez pour cela des Oeillets bien fraîchement cüeillis: prenez-en trois livres de fleurs, mettez-les dans un vais-

ſeau verni, jettez deſſus neuf livres d'eau boüillante de Fontaine, couvrez le pot & le mettez ſur les cendres chaudes, afin que le tout infuſe pendant une heure.

Cela fait, donnez un petit boüillon à cette infuſion, & la paſſez ; il faut enſuite la faire chauffer & la verſer toute chaude ſur trois livres de nouvelles fleurs d'Oeillets miſes dans le vaiſſeau dont on a parlé.

Aprés cela, clarifiez cette liqueur avec un blanc d'œuf parmi ſix livres de ſucre cuit à perlé, jettez le tout ſur un tamis, & un vaiſſeau deſſous pour recevoir ce qui en tombera, ou bien on le paſſe à la chauſſe ou dans un linge tres-fin.

On prend de ce ſyrop pour ſe garantir du mauvais air, il eſt ſingulier pour les fiévres malignes & dans les foibleſſes, il fortifie le cœur & le cerveau étant pris ſeul, ou dans du vin ou de l'eau.

CHAPITRE XV.

Des Liqueurs propres à boire pendant toute l'année.

VOici des Liqueurs dont la préparation regarde encore le Chef-d'Office ; il y en a d'abord qui sont assez simples d'elles-mêmes, assez communes & très-faciles à faire, d'autres demandent un peu plus d'art & de soins, & comme toutes ces Liqueurs sont un des plus grands agrémens de la vie, & sur tout des Repas, il est bon qu'un Officier du ressort duquel elles sont, se fasse en quelque façon une étude de ce qui regarde la maniere de les faire, afin que dans toutes les saisons de l'année, il n'en soit point au dépourvû ; les Grands aiment se sentir chatoüiller le goût par les Liqueurs, sur tout à la fin du Repas, ou pour aider à la digestion ; ils prennent de celles qui échauffent, & se rafraîchissent avec celles qui en ont la proprieté. Venons à la pratique.

Eau de Violettes.

Ayez de bonnes Violettes cüeillies avant Soleil levé, & jamais par la pluïe ; deux bonnes poignées suffisent pour deux pintes de Liqueurs ; il faut les bien éplucher, & ne prendre que la feüille des fleurs qu'on met dans l'eau, avec un quarteron ou demi-livre de sucre.

On laisse infuser le tout pendant six heures, ensuite on la passe à travers un linge, puis, pour la boire plus agréablement, on la fait glacer.

Eau de Jasmin.

Prenez deux poignées de fleurs de Jasmin, mettez-les dans une éguierre ou dans une terrine, avec une pinte d'eau fraîche, & environ un quarteron de sucre : laissez le tout reposer environ demi-heure, & ensuite versez vôtre eau d'une éguierre dans l'autre, jusques ce qu'elle ait pris le goût de Jasmin : mettez-la rafraîchir, & vous la trouverez trés-excellente.

On peut encore la faire comme l'eau de Violettes, elle en est meilleure ; mais lorsqu'on est pressé, il faut se servir de cette derniere methode, & en faire de même à

l'égard des Violettes en pareil cas.

Eau de fleurs d'Orange.

Ayez une poignée de fleurs d'Orange, mêlez-la avec une pinte d'eau & un quarteron de ſucre, & l'achevez comme celle de Jaſmin, ou de Violettes.

Eau de Roſes Muſcades.

Prenez deux poignées de feüilles de Roſes Muſcades, mettez-les avec une pinte d'eau & un quarteron de ſucre, & l'achevez comme celle de Jaſmin ou de Violettes.

Eau de Framboiſes

Prenez des Framboiſes bien meures, paſſez-les dans un linge, & en tirez le jus; mettez-le dans une bouteille de verre découverte, & l'expoſez au Soleil, ou devant le feu, ou dans une étuve, juſques à ce qu'il ſoit devenu clair: cela fait, verſez-le doucement dans un autre vaiſſeau, crainte de remuer la lie, prenez-en un demi-ſeptier & le mettez dans un pot, ou dans une terrine avec une pinte d'eau & un quarteron de ſucre: battez-la bien enſuite, la verſant d'un vaiſſeau en l'autre: paſſez-la dans un

linge blanc, mettez-la rafraîchir, & vous la trouverez excellente.

Eau de Fraiſe.

Elle ſe fait de même que celle de Framboiſe; & à l'une & à l'autre, ſi vous avez des fraiſes, & des Framboiſes blanches, vous en donnerez l'odeur à vos eaux ſans les colorer.

Eau de Ceriſe.

Elle ſe fait de même que celle de Framboiſe, il faut qu'elles ſoient bien meures & en ôter les noyaux & les queuës : deux poignées ſuffiſent pour une pinte d'eau, ſi vous n'avez pas le temps de les faire infuſer, vous les verſerez d'un pot dans l'autre pluſieurs fois, puis vous mettrez glacer vôtre Liqueur.

Eau de Groſele rouge.

Elle ſe fait de même que celle de Framboiſe; ſi vous la voulez boire à la glace, vous paſſerez ſeulement vôtre Liqueur à la glace; mais ſi c'eſt par rafraîchiſſement, vous les clarifierez à la chauſſe.

Eau d'Abricots.

Prenez une douzaine de beaux Abricots

meurs ; pelez-les & en ôtez les noyaux : faites boüillir une pinte d'eau, ôtez-la de dessus le feu, & y mettez vos Abricots : aprés une demy-heure de temps, mettez un quarteron de sucre dans cette eau ; le sucre fondu, passez-la dans un linge, & la glacez, si c'est que vous la prenez pour vous rafraîchir, passez-la à la chausse, elle en est plus claire, & par consequent plus agreable à la vûë.

Eau de Canelle.

Faites boüillir une pinte d'eau ; ôtez-la de dessus le feu : ayez environ un quart d'once de Canelle, rompez-la par morceaux, & la mettez dans cette eau chaude : mettez-y un quarteron de sucre, & la laissez refroidir ; passez-la dans un linge blanc, & en bûvez quand il vous plaira. Ceux qui aiment un goût plus fort de Canelle, font boüillir cette eau jusqu'à ce qu'elle soit réduite à moitié, ensuite ils la passent, ils la font rafraîchir, & la prennent ainsi.

Eau de Coriandre.

Prenez une poignée de Coriandre, écossez-la, & la mettez dans une pinte d'eau, avec un quarteron de sucre ; laissez-la tremper

per jusques à ce que l'eau en ait assez pris le goût, & que le sucre soit fondu : cela fait, passez-la, & en beuvez.

Eau d'Anis.

Elle se fait de même que celle de Coriandre, on peut, si l'on veut y ajoûter un peu d'eau de vie, cela luy donne un bon relief ; mais on la prend alors plûtôt pour flatter le goût que pour rafraîchir.

Eau de Citron.

Prenez un Citron, coupez-en la peau par zestes, mettez-les dans une éguierre avec une pinte d'eau & un quarteron de sucre, exprimez-y le jus de deux Citrons, laissez infuser le tout quelques heures si vous n'estes pas pressé, ou bien battez-la bien d'un vaisseau en l'autre ; & lorsqu'elle aura pris le goût du Citron, passez-la comme les autres, & la mettez glacer.

Eau d'Orange.

Elle se fait de même que celle du Citron: remarquez qu'il faut que ce soit des Oranges de Portugal ; on peut y ajoûter du jus de Citron, cela luy donne un relief particulier.

Autres liqueurs plus composées.

Hipocras de Vin rouge.

Mettez dans une terrine bien nette une pinte de fort bon vin un peu couvert ; mettez-y aussi trois quarterons de beau sucre coupez par morceaux avec un peu de Canelle, deux brins de Poivre long rompus, douze Clous de Girofle, deux feüilles de Macis, un peu de Gingembre coupé par tranches, & une Pomme de Reynette pelée & coupée aussi par tranches : couvrez-bien la terrine & la laissez reposer environ demi-heure : lorsque le sucre sera bien fondu, passez le tout dans une chausse de drap ou de serge bien forte : mettez aussi dans la chausse une douzaine d'Amandes douces cassées & non pelées, ou bien lavez-en le bout de la pointe dans du Lait : tournez vôtre Hipocras dans cette chausse, & le passez jusques à ce qu'il soit bien clair : cela fait, mettez-le dans une bouteille de verre, & la bouchez bien, si vous voulez le conserver.

Si vous le desirez meilleur, prenez un grain de Musc & deux grains d'Ambre gris ; pilez-les un peu dans un mortier de

fonte, avec un peu de ſucre en poudre: mettez le tout dans un peu de cotton ou dans de l'étoupe, attachez-le à la pointe de la chauſſe, & paſſez l'Hypocras par deſſus deux ou trois fois.

Hypocras de Vin blanc.

Prenez trois pintes du meilleur Vin blanc que vous pourrez trouver, une livre & demie de ſucre, plus ou moins, une once de Canelle, un peu de Macis, deux grains de Poivre blanc entiers, & un Citron partagé en trois quartiers, laiſſez le tout infuſer pendant quelque temps, paſſez-le à la chauſſe avec un petit grain de Muſc, & deux ou trois morceaux de Citrons: ſi vôtre Hypocras ne pâlit que difficilement, vous pouvez y verſer un demy-verre de Lait, cela fera l'effet que vous en attendez.

Le clairet ſe peut faire auſſi de même.

Roſſolis.

Prenez une pinte d'Eſprit de Vin, ou de bonne Eau-de-vie; mettez-la dans une bouteille de verre avec douze Clous de Girofle, trois brins de Poivre long, un peu d'Anis verd, un peu de Coriandre caſ-

sé : laissez tremper le tout environ deux heures ; passez-le dans un linge, & faites cuire de bon sucre à soufflé : ôtez-le de dessus le feu, mettez-y vôtre Esprit de Vin, remuez-le bien avec une cuilliere, ou avec une spatule: passez-le ensuite dans une chausse comme l'Hypocras, & mettez au fonds de la chausse une douzaine d'Amandes douces, cassées & non pelées. Si vous le voulez meilleur, prenez quatre grains de Musc, & six grains d'Ambre gris, & l'achevez comme l'Hypocras.

Rossolis de Turin.

Mêlez dans une Cucurbite de bon Vin rosé, de la Canelle, du Macis, du Clou de Girofle & du sucre dissoût dans quelque Eau de senteur ; couvrez vôtre Cucurbite de son chapiteau, & aprés y avoir adapté le Recipient, vous lutterez bien les jointures avec de la vessie moüillée, puis vous distillerez vôtre Liqueur à petit feu.

Si vous voulez que vôtre Rossolis soit ambré, il faut attendre qu'il soit fait, & pour cela vous prenez quelques grains d'Ambre que vous faites dissoûdre, vous le délayez bien, vous le passez, puis le mettez avec tout le reste.

Populo.

Prenez une pinte de bon Vin blanc & bien clair ; mettez dedans une Pomme de Reynette pelée & coupée par tranches, un peu d'Anis & de Coriandre casſez ; laiſſez tremper le tout environ deux heures : faites cuire deux livres de ſucre à ſouflé: étant cuit, ôtez-le de deſſus le feu, mêlez-y demy-ſeptier d'Eſprit de Vin, & remuez-le bien ; laiſſez-le refroidir : étant froid, mettez-y vôtre Vin blanc, paſſez-le, & l'achevez comme le Roſſolis; mettez-le dans des phioles de terre, & le bouchez bien.

Sorbec d'Alexandrie.

Prenez une groſſe roüelle de Veau, dégraiſſez-la, & la battez bien ſur un billot avec un rouleau : mettez-la dedans un pot bien net, avec trois pintes d'eau & un peu de Vin blanc ; faites-la réduire à chopine ou trois demy-ſeptiers ; prenez deux livres de beau ſucre, mettez-le dans un poëlon avec le jus qui ſera ſorty de la roüelle de Veau, aprés l'avoir bien dégraiſſé & paſſé au travers d'un linge blanc; faites bien boüillir le tout enſemble, & aprés l'avoir écumé, joignez-y de la Ca-

nelle en bâton, trois Clous de Girofle, un peu d'écorce de Citron, & du sucre autant que vous le jugerez à propos; faites le cuire au grand perlé, serrez-le dans une bouteille de verre, & la bouchez bien.

Aigre de Cedre.

Ayez une douzaine de beaux Citrons, des Limons ou des Cedres, ce ne sont que des especes differentes, fendez-les par la moitié, prenez les endroits où est le jus, ôtez-en les pepins, en sorte qu'il n'y ait point de chair de Citron: ayez un pot de terre tout neuf, mettez dedans ces endroits où est le jus: faites cuire une livre de sucre à soufflé; faites un bon feu de charbon, mettez-le dessous vôtre pot de terre, versez dedans vôtre sucre cuit, laissez-le cuire jusques à ce qu'il soit à perlé, tirez-le, passez-le au tamis, sous lequel il y aura un vaisseau pour recevoir cette Liqueur, & le serrez dans une bouteille de verre, & le bouchez lors qu'il sera froid. On prend l'Aigre de Cedre avec un peu d'eau pour se rafraîchir.

Limonade.

Ayez six Citrons, pressez-les & en tirez

le jus ; mettez-le dans une éguierre ou dans une terrine ; ajoûtez-y auſſi le jus de trois Oranges, l'écorce de la moitié d'un Citron & celle d'une Orange : mettez-y une pinte d'eau, avec une demi-livre de ſucre : verſez le tout d'un vaiſſeau dans l'autre pluſieurs fois, juſques à ce que le ſucre ſoit fondu ; cela fait, paſſez-le dans une ſerviette blanche, & le faites rafraîchir.

Il y en a pour donner du relief à leur Limonade qui y mettent de l'Ambre ou du Muſc pilé dans un mortier avec un peu de ſucre.

Orangeade.

Prenez ſix bonnes Oranges & deux Citrons, & achevez vôtre Orangeade de même façon que la Limonade.

Vin brulé.

Prenez une pinte de bon Vin de Bourgogne, mettez-la dans une éguierre d'argent découverte avec une livre de beau ſucre, deux feüilles de Macis, un brin de Poivre long, douze Clous de Girofle, une branche de Romarin, & deux feüilles de Laurier : mettez enſuite vôtre éguierre devant un grand feu, & du charbon allumé tout au tour de cette éguierre : met-

tez le feu à vôtre Vin avec du papier allumé, & le laissez brûler jusques à ce qu'il s'éteigne tout seul. Il se boit le plus chaud que l'on le peut boire.

Vin des Dieux.

Ayez deux gros Citrons, pelez-les, & les coupez par tranches, avec deux Pommes de Reynette pelées & coupées de même que les Citrons : mettez le tout dans un plat, avec trois quarterons de sucre en poudre, une chopine de Vin de Bourgogne, six Cloux de Girofle, un peu d'eau de fleur d'Orange ; couvrez bien le tout, & le laissez tremper deux ou trois heures; passez-le dans une chausse comme l'Hipocras : si vous voulez, ambrez-le, & le musquez aussi comme l'Hipocras, & vous le trouverez excellent.

Eau Clairette.

Cette liqueur se fait par la distillation, & il faut prendre des lies de bon Vin qui ne soient point éventées, & en remplir la moitié d'une Cucurbite de cuivre ; vous y joindrez de la Canelle, du Macis, & du sucre, & laisserez infuser le tout pendant vingt-quatre heures, aprés quoy

vous préparerez vôtre Alambic, comme il a esté dit dans l'Article du Rossolis, & distillerez vôtre Liqueur à petit feu, elle sera fort agréable.

De la maniere de glacer toutes sortes d'Eaux délicieuses.

Outre les goûts agreables que les differentes mixtions des ingrediens donnent aux Eaux dont on vient de parler, la fraîcheur en releve encore le merite ; c'est pourquoi comme on ne sçauroit leur faire acquerir un degré de fraîcheur plus grand qu'en les faisant glacer, on a jugé à propos d'en apprendre la maniere : Voici quelle elle est.

On prend les Bouteilles où sont les Eaux, on en met trois ou quatre dans un seau, & davantage si l'on veut, pourvû que le seau soit assez grand, on les place à un doigt de distance les unes des autres ; ensuite prenez de la glace, broyez-la bien, & la salez lorsqu'elle sera broyée ; mettez-en promptement dans le seau, & tout au tour des boëtes de fer blanc dans lesquelles seront vos Eaux, jusqu'à ce qu'il soit plein, & que les boëtes soient couvertes. Pour un seau il faut six boëtes, (ces sortes de vases se vendent chez les Ferblantiers.)

Si l'on veut qu'elles glacent promptement, il faut mettre deux litrons de sel ou environ : cela observé, laissez reposer vos Eaux une demi-heure ou trois quarts-d'heure de temps, prenant garde de temps en temps que l'eau ne submerge les boëtes à mesure que la glace se fondra, & qu'elle ne penétre jusqu'aux Liqueurs : & pour éviter cet inconvenient, il faut faire au bas du seau un trou où vous mettrez un fosset : c'est par-là que vous en tirerez l'eau de temps en temps.

Aprés cela rangez la glace de dessus vos boëtes, remuez la Liqueur avec une cuilliere, afin de l'obliger de se glacer en neige ; & si elle étoit glacée en gros morceaux, il faudroit la remuer avec la cuilliere, afin de la dissoudre, parce qu'autrement vos Eaux glacées ainsi n'auroient qu'un goût insipide.

Lorsque vous aurez ainsi remué toutes vos boëtes, & vos Liqueurs, & que vous aurez pris garde qu'il n'y soit point entré de glace salée, vous les recouvrirez de leur couvercle ; puis de glace & de sel pilé comme dessus, plus on forcera de sel la glace, plûtôt les Liqueurs glaceront, ne les ôtez point du seau que vous ne vouliez les servir.

Comment préparer le Thé.

On prend une pinte d'eau, on la fait boüillir dans une Gaffetiere, puis on y met un demy-gros de Thé, ou bien environ deux pincées pour n'être pas obligé de le peſer, il faut auſſi-tôt le retirer : car ſi on le laiſſoit boüillir, il perdroit beaucoup de ſa vertu, il eſt bon ſeulement de le laiſſer infuſer pendant un *Miſerere*, aprés quoy on le ſert avec du ſucre en poudre ſur une Porcelaine, afin que chacun en mette à ſa diſcretion.

Le Thé eſt un petit arbriſſeau qu'on cultive, il croît haut comme un Grenadier, & les Japonois & les Chinois, d'où il nous vient, en font beaucoup de cas. Il y en a auſſi au Royaume de Siam, le meilleur de tous eſt celui du Japon : on dit qu'il en vient auſſi en Tartarie. La premiere feüille que le Thé pouſſe au Printemps, eſt celle dont on ſe ſert pour faire la liqueur dont on a parlé.

Comment préparer le Chocolat.

Le Chocolat eſt un mélange de drogues dont on fait un breuvage, & même un remede qui nous eſt venu des Eſpagnols,

qui l'ont apporté des Mexicains, chez lesquels ce mot de *Cholocat* signifie simplement *Confection.*

Le Chocolat est une composition de Cacao, de Vanilles, de Clous de Girofle, de Canelle, de Macis & de sucre; le tout bien préparé, on en fait une pâte dont on se sert en la maniere qui suit.

Prenez une Chocolatiere, mettez-y de l'eau, laissez-la boüillir, sur quatre prises ou tassées, vous mettrez un quarteron de Chocolat, ainsi à proportion, autant pesant de sucre si vous l'aimez, le tout bien rapé, remuez le tout avec un bâton propre pour cela; ensuite mettez-le devant le feu si vous voulez, & lors qu'il monte retirez-le, crainte qu'il ne se verse par dessus.

Il faut le bien foüetter avec le bâton pour le faire mousser, & à mesure qu'il moussera versez-le dans des tasses l'une aprés l'autre: si vous n'en voulez qu'une prise, il ne faudra mettre dans vôtre Chocolatiere qu'une tassée d'eau & une onze de Chocolat.

On prend le Chocolat au Lait si l'on veut, on en met autant que d'eau, on le fait boüillir prenant garde qu'il ne tourne, & on l'acheve, comme on vient de le dire; on peut diminuer la dose du sucre,

ſi on ne l'aime pas bien ſucré.

Le Chocolat échauffe, il fortifie l'eſtomach & la poitrine, il ſoûtient & rétablit la chaleur naturelle, il nourrit, diſſipe les humeurs, fortifie & entretient la voix, & eſt propre à bien d'autres choſes, dont le détail ſeroit ici trop long.

Du Caffé, & de la maniere de le préparer.

Le Caffé eſt un Breuvage fait d'une eſpece de féve noire qui croît dans l'Arabie heureuſe, l'arbre eſt toûjours verd, & reſſemble au Fuſin ; il en vient de Perſe, & des autres Contrées du Levant, la boiſſon qu'on en fait eſt délicieuſe, on en prend à toute heure : Voici comment on prépare le Caffé.

Vous prenez du Caffé en féves ce que vous en voulez avoir, vous l'épluchez bien, & le mettez dans une poële à fricaſſer qui ſoit bien nette, crainte que le Caffé ne contracte quelque mauvais goût, ou bien ſervez-vous d'une poële à Confiture ou d'une terrine, ou bien d'une boëte de fer blanc faite exprés, & qu'on tourne à la broche.

Il faut dans l'un ou l'autre de ces vaiſſeaux bien frichaſſer ces féves ſur le feu, & les bien remuer, & ſouvent, afin

qu'elles grillent également par tout juſqu'à ce qu'elles ſoient noires & de couleur de fer ; il faut prendre garde que vôtre Caffé ne brûle point & ne ſe reduiſe point en charbon.

Cela fait, pilez-le dans un mortier, & le paſſez dans un tamis ; il y en a qui ſe ſervent de petits moulins faits exprés ; ces petites machines ſont fort commodes, fort en uſage, & tres-communes.

Quand vôtre Caffé eſt bien moulu, vous le ſerrez bien, de peur qu'il ne s'évente ; & pour le mieux, afin d'éviter cet inconvenient, il eſt bon de n'en gueres broïer à la fois, & pour le préparer on prend une Caffetiere d'argent, de cuivre, de fer blanc, ou de terre verniſée, il n'importe, on y met la quantité d'eau qu'on ſouhaite, on la fait boüillir, on la retire du feu, puis on y met le Caffé ; il faut ſur une pinte d'eau, deux cuillerées de Caffé, ou ſi vous voulez, un demy-quarteron pour pinte, ainſi du reſte à proportion.

Aprés que vôtre Caffé eſt dans l'eau, il faut bien mêler le tout, le bien remuer avec un bâton fait exprés, remettez la Caffetiere auprés du feu, & laiſſez prendre à cette boiſſon dix ou douze boüillons ; & quand elle a boüilli, il faut y

mettre un demi-verre d'eau pour faire tomber le marc au fond : cela fait, laissez reposer vôtre Caffé, puis, lorsque vous voudrez le servir, vous le verserez par inclination dans des tasses de Porcelaine avec du sucre en poudre ; chacun en prend selon qu'il aime cette liqueur sucrée ; si vous voulez garder vôtre Caffé deux heures, il faut qu'il boüille un demi-quart-d'heure entier, autrement il pourroit se gâter.

Le Caffé rafraîchit le sang, il dissipe & abbaisse les vapeurs, & les fumées du Vin, il aide à la digestion, & il reveille les esprits, & empêche de trop dormir ceux qui sont accablez d'affaires.

Des differens Ratafiats.

Ratafiat rouge.

Il faut prendre de belles Cerises qui soient meures, on peut aussi y mêler des Merises noires & des Guignes, des Framboises & des Groseles ; on prend un tiers ou un quart de ces derniers fruits, sur les deux tiers ou trois quarts de Cerises : écrasez bien le tout ensemble, pressez-le, & le passez au tamis, selon la quantité que vous en voulez faire.

Remarquez que sur deux pintes de cette liqueur, il faut mettre une pinte d'eau-de-vie, cinq ou six onces de sucre, trois ou quatre clous de Girofle, & quatre ou cinq grains de Poivre blanc, le tout concassé.

Cela fait, mettez infuser tous ces ingrediens dans un vaisseau de terre ou de gray, bouchez-le bien, étant bien infusé passez-le à la chausse & le serrez dans des bouteilles.

Si vous n'y voulez que des Cerises: vous observerez toûjours d'y mettre la même dose; il y a bien des gens qui font des Ratafiats de chaque Fruit en particulier, & ce doit estre toûjours la même chose à l'égard des ingrediens.

Pour donner aux Ratafiats le goût de noyau, on prend quatre ou cinq livres de noyaux de Cerises, une livre ou deux d'Abricots bien pilez, on concasse le tout ensemble, on le mêle avec le Ratafiat, cette dose est pour ceux qui en font un demi-muid, ainsi on peut juger à proportion combien il faut d'Abricots & de noyaux pour une bien plus petite quantité.

Ratafiat blanc.

Il faut sur une cruche de douze pintes d'eau-

d'eau-de-vie mettre infuser pendant deux fois vingt-quatre heures, trois quarterons de noyaux bien pilez, ou bien une demy-livre de noyaux d'Abricots que vous pilerez avec la peau, ajoûtez-y un gros de Canelle, une douzaine de clous de Girofle, deux pincées de Coriandre, trois livres & demi de sucre, & quatre pintes d'eau boüillie; aprés l'avoir laissée refroidir, il ne faut mêler cette eau que lors qu'on veut passer l'infusion à la chausse, étant passée mettez vôtre Ratafiat dans des bouteilles & les bouchez bien.

Comme il arrive sur tout, que dans les maisons des particuliers, on ne fait point de ces sortes de Ratafiats en si grande quantité, on avertit qu'on peut sur les doses prescrites des ingrediens qui doivent entrer dans la composition de ces ratafiats, se regler pour une bien plus petite quantité : ces manieres sont fort aisées à mettre en pratique, & c'est ce qu'on espere qui en plaira au public.

Ratafiat d'Abricots.

On le fait de deux façons, on met infuser dans de l'eau-de-vie des Abricots coupez par morceaux, pendant deux jours, ensuite on passe la liqueur à la chausse,

aprés quoi on y mêle les ingrediens dont on a parlé, obſervant d'y mettre les doſes qui y conviennent.

Autrement.

On fait boüillir les Abricots avec du vin blanc, cela fait on le paſſe, on y mêle de bonne eau-de-vie pinte pour pinte, & ſur chaque pinte un quarteron du ſucre avec de la Canelle, du Clou, du Macis, & les amandes des Abricots.

On laiſſe infuſer le tout pendant huit ou dix jours, enſuite on le paſſe derechef à la chauſſe, & puis on le ſerre dans des bouteilles pour s'en ſervir au beſoin.

Ratafiat de Muſcat.

Choiſiſſez du Muſcat qui ſoit meur, exprimez-en le jus, ajoûtez y égale doſe d'eau-de-vie, & mettez le tout dans une cruche, vous mettrez un quarteron de ſucre par pinte de liqueur, de la Canelle, du Clou, du Macis, & deux ou trois grains de Poivre-long : laiſſez infuſer le tout pendant deux ou trois jours, aprés quoi vous paſſerez vôtre Ratafiat à la chauſſe, & le mettrez dans des bouteilles : ſi vôtre Muſcat n'a pas aſſez de par-

fum, comme il arrive assez ordinairement dans les années pluvieuses, & sur tout dans les climats temperez, vous pourrez si vous voulez y ajoûter un grain de Musc.

Hipocras excellent & parfumé.

Prenez une demi-livre de sucre & le cassez ou le rapez & mettez dans un bassin, ensuite versez sur ledit sucre une pinte de vin; le plus vieil & le plus fondé en couleur est le meilleur, remuez doucement vôtre sucre avec une cuilliere pour le faire fondre, & estant fondu passez vôtre vin par la chausse cinq ou six fois, étant clarifié versez-y un petit filet d'essence d'Hipocras & le remuez avec la cuilliere. Goûtez s'il est assez fort, & s'il ne l'est pas, versez-y encore quelques larmes de vôtre essence, & sera fait. Vous le verserez promptement dans une bouteille qui sera bouchée à l'instant, afin qu'il ne s'évante pas. La maniere en est prompte, & il est meilleur que l'on ne le peut faire par infusion.

Rossolis ou liqueur parfumée.

Vous mettrez dans une bassine du cui-

vre rouge sur le feu deux pintes d'eau, & deux livres de sucre que vous ferez boüillir jusques à la diminution d'un quart. Ensuite vous y verserez deux cuillerées d'eau de fleurs d'Orange, & ayant encore boüilli un moment vous y jetterez un blanc d'œuf avec la coquille, que vous aurez auparavant rompuë & foüettée avec un brin de verge ; vous temuërez bien le blanc d'œuf dans vôtre liqueur avec le brin de verge, & lorsqu'elle commencera à boüillir vous la tirerez du feu & la passerez par la chausse plusieurs fois ; & étant clarifié vous y verserez de bonne eau-de-vie à discretion selon la force que vous luy voudrez donner. Puis vous y verserez de l'essence d'Ambre selon vôtre goût, plus ou moins, ou bien de l'essence d'Hipocras, & sera faite.

Autre liqueur parfumée.

Faites fondre une livre de sucre dans une pinte de vin vieil, comme si vous vouliez faire de l'Hipocras, & le passez par la chausse plusieurs fois. Ensuite versez-y de bonne eau-de-vie à discretion selon la force que vous luy voudrez donner. Puis y verserez de l'essence d'Hipocras ou de l'essence d'Ambre à discretion selon vôtre goût.

CHAPITRE XVI.

Traité des Eaux de senteurs.

OUtre tout ce qu'on vient de dire, cet article-cy peut encore regarder un Chef-d'Office ; c'est par-là en partie qu'il peut trouver le moyen de se faire estimer des Dames, & sur tout de celles qu'il aura l'honneur de servir : les femmes de qualité n'ont pas moins à recommandation & quelquefois ce qui flatte leur odorat, que ce qui contribuë à leur ambition, & à leur sensualité, c'est pourquoi il est bon que l'Officier dont on parle s'instruise dans ce qui concerne les Eaux de senteurs : en voicy quelques-unes des plus estimées.

Eau d'Ange boüillie.

Dans un coquemart de terre où vous aurez mis trois pintes d'eau, vous y mettrez une livre de Benjoin concassé, une demi-livre de Storax concassé, une once de Canelle pilée, demi-once de Clou de Girofle pilé, deux Citrons coupez en qua-

tre, deux ou trois morceaux de Calamus. Enſuite vous mettrez le coquemart auprés du feu, & le couvrirez & le ferez boüillir juſqu'à la diminution d'un quart, puis vous verſerez l'eau dans un baſſin & la laiſſerez refroidir avant de la ſerrer dans des bouteilles.

Si vous avez beſoin de plus grande quantité de cette eau, rempliſſez le coquemart comme la premiere fois, & la faites boüillir encore de même, cette ſeconde eau ſera preſque auſſi bonne que la premiere, & vous les pourrez mêler enſemble.

Enſuite vous retirerez le marc qui ſera au fonds du coquemart avant que d'eſtre refroidi, & le mettrez ſécher; vous en ferez enſuite des Paſtilles comme vous verrez dans les articles ſuivans, où vous vous en ſervirez dans les compoſitions où il en eſt neceſſaire, ainſi que l'on dira dans le traité des Savonettes.

Autre maniere.

Vous mettrez dans le coquemart trois chopines d'eau de fleurs d'Orange & trois chopines d'eau de Roſes: vous y mettrez enſuite les mêmes drogues & la même quantité qu'à l'eau d'Anges préce-

dente, à la reſerve du Citron qu'il ne faut pas : vous y ajoûterez de plus une veſſie de Muſc, vous la ferez cuire de la même maniere, & aprés avoir tiré l'eau vous tirerez le marc, & le mettrez ſecher pour en faire des Paſtilles à brûler.

Eau de mille Fleurs.

Vous mettrez dans une bouteille de verre une pinte de bonne eau d'Ange : vous pilerez enſuite douze grains de Muſc dans le petit mortier & le delayerez avec un peu de cette eau d'Ange, & verſerez le tout dans la bouteille que vous boucherez bien, & que vous reſerverez pour le beſoin.

Vous pourrez au lieu de Muſc y mettre un gros de veſſie de Muſc coupée par petits morceaux, & ſera bonne.

Eau d'Ange diſtillée au bain marie.

Il faut avoir un Alambic de verre, qui eſt de trois pieces ; ſçavoir la bombe, le chapiteau, & le matras ; il faut auſſi un fourneau pour y faire du feu de charbon, & un chaudron ou autre vaiſſeau ſemblable aſſez profond pour mettre l'eau & l'Alambic : vous colorez du papier

double autour de la bombe, à l'endroit où pose le chapiteau, & vous poserez le matras au bout de la canulle pour recevoir la distillation.

Vous mettrez dans la bombe une pinte d'eau, vous y mettrez ensuite quatre onces de Benjoin concassé, deux onces de Storax concassé, demy-once de Canelle pilée, deux gros de Clou de Girofle pilé, un morceau de Calamus, un gros de vessie de Musc, & l'eau qui se distillera sera tres-odoriferante & bien claire; & le marc qui restera aprés la distillation faite sera mis à l'air pour sécher, & on le pourra employer parmi les Pastilles à brûler.

Eau d'Oeillet.

Vous mettrez dans l'Alambic de verre au bain marie comme dessus une pinte d'eau & deux onces de clou de Girofle concassé; & l'eau qui se distillera sera d'une odeur bien agreable, parce que la force du Clou de Girofle étant adoucie au moyen de l'eau, tire plus sur l'Oeillet que sur le Girofle.

Eau de Canelle.

Vous mettrez dans l'Alambic de verre comme

comme deſſus une pinte d'eau & deux onces de Canelle concaſſée, & l'eau qui ſe diſtillera en aura l'odeur bien naturelle.

Eau de Thym.

Vous mettrés comme deſſus une pinte d'eau dans l'Alambic de verre avec deux poignées de Thym, & l'eau qui ſe diſtillera en aura l'odeur.

Toutes les herbes Aromatiques ſe peuvent diſtiller de la même maniere. Comme ce ſont des herbes fortes qui gardent leurs odeurs auſſi-bien étant ſéches que vertes, il eſt aiſé par la maniere cy-deſſus écrite d'en tirer de l'eau.

Eau de fleurs d'Oranges, diſtillée au refrigeratoire.

Vous mettrés infuſer deux livres de fleurs d'Oranges dans deux pintes d'eau l'eſpace de trois heures; enſuite vous mettrés le tout dans l'Alambic & ferés grand feu deſſous, & vous mettrés un matras ou bouteille à long goulot pour recevoir l'eau qui ſe diſtillera de la canulle, vous aurez ſoin de fournir d'eau fraîche dans le refrigeratoire, & auſſi-tôt qu'elle ſera chaude de la renouveller, car c'eſt

la fraîcheur d'enhaut qui attire la distillation, & qui empêche que l'eau ne sente le feu; & pour empêcher qu'elle ne sente le fruit, il faut que vos fleurs soient fraîchement cueillies & soient bien séches, & lorsque vôtre eau sera tirée vous vous en appercevrez à ce que la distillation finira, & qu'elle commencera à sentir le brûlé, & pour en tirer l'essence voyez les articles des Essences fortes.

Si vous voulés que vôtre eau soit plus forte d'odeur, il ne s'agit que de mettre si peu d'eau que vous voudrés, car moins vous en mettrés & plus elle sera forte, mais il faudra pour éviter que les fleurs ne s'attachent, mettre du sable au fonds de l'Alambic, & faire moins de feu.

Autrement.

Vous mettrés infuser deux livres de fleurs d'Oranges séches dans deux pintes d'eau pendant trois ou quatre heures: ensuite vous mettrés le tout dans l'Alambic, & le ferés distiller comme il est expliqué au précedent article, l'eau qui en provient est propre à bien des choses, car elle est bonne pour employer dans les Savonettes, dans l'eau d'Ange, à

purger le Tabac, & toutes sortes de Peaux & Gands.

Eau de Roses.

Vous ferés infuser trois livres de Roses dans deux pintes d'eau pendant deux ou trois heures, ensuite vous les mettrés distiller dans l'Alambic tout comme les fleurs d'Oranges fraîches, & vous y observerés toutes les mêmes circonstances : car l'une se fait comme l'autre, & on peut diminuer l'eau si on veut la faire plus forte : mais comme l'eau de Roses s'employe dans la purgation du Tabac par quantité aussi-bien que l'eau de fleurs d'Oranges ; il est necessaire d'en tirer suffisamment quand c'est pour cet usage : lorsque ce sera pour l'employer autrement, vous la ferés si forte que vous voudrés.

Eau de la Reine d'Hongrie.

Prenés de la fleur de Romarin dans le temps qu'il est fleuri, il faut que le Soleil ait donné dessus, vous en aurez une livre & demie que vous ferés esforer à l'ombre pendant vingt-quatre heures, & soignés de la remuer de temps en temps, afin qu'elle séche également.

Si vous n'aviez pas une suffisante quantité de fleurs, ou point du tout, vous pourrés prendre des sommités naissantes de Romarin, c'est à-dire, les bouts des feüilles qui commencent à naître pour y joindre de la Sauge, de l'Hysope, du Thym & de la Marjolaine qu'il faut aussi faire essorer comme la fleur.

Cela fait, prenés vôtre fleur de Romarin ou vos sommités & autres ingrediens, mettés-les infuser dans un Alambic du soir au matin, dans six pintes de bonne eau-de-vie, couvrés vôtre Alambic de sa chapelle, luttés-la bien, & faites distiller le tout au bain marie, au sable, à la cendre, ou au feu doux que vous soignerés toûjours d'entretenir égal.

Le flegme en étant ôté, vous y mettrés vôtre bouteille ou recipient, que vous lutterés bien pour recevoir la liqueur qui distillera; vous en tirerés jusqu'à deux pintes & demi, ainsi vous pourrés à proportion vous regler sur la dose de ce que vous voudrés faire de cette eau.

Cela fait, retirés vôtre vaisseau de dessus le feu, déluttés vôtre recipient, bouchés-le bien, & le laissés refroidir, puis mettés vôtre eau dans des bouteilles pour vous en servir au besoin.

Autre maniere.

Ayés de la fleur de Romarin toute pure, mettés-la eſſorrer comme on a dit, vous en prendrés une demie-livre, que vous mettrés dans une bouteille de verre avec une pinte ou trois chopines d'eſprit de vin, & la boucherés bien.

Cela fait, faites un monceau de fumier de cheval qui ait toute ſa chaleur, rempliſſés-en une futaille, puis mettés-y vôtre bouteille à un doigt prés du ſommet du goulot de peur que la vapeur n'entre dedans quoiqu'elle ſoit bien bouchée.

Il faut la laiſſer dans ce fumier l'eſpace de ſix ſemaines ou deux mois, puis vous la retirerés, & quand vôtre liqueur ſera rouge & claire, & le marc tombé au fond, vous le verſerés doucement par inclination; cette methode de faire de l'eau de la Reine d'Hongrie eſt admirable, & beaucoup meilleure que toutes les autres.

CHAPITRE XVII.

Manieres de faire des Paſtilles à brûler.

IL eſt conſtant que le mauvais air qu'on reſpire eſt bien ſouvent cauſe de certaines infirmités qui nous arrivent, telles que ſont les défaillances de cœur, & autres, & pour s'en garentir on ſe ſert de Paſtilles, qui ſont une compoſition ſéche qui rend une bonne odeur lorſqu'on en brûle dans des caſſolettes : les Medecins les mettent au rang des Trochiſmes, il y entre des Reſines odoriferantes mêlées avec du bois, & des drogues aromatiques pulveriſées & incorporées avec des muſcilages de Gomme tragacante ; il y en a qui les appellent *Oyſelet de Cypres* ; il y a auſſi des Paſtilles de bouche qu'on mange pour ſe rendre l'haleine douce, nous en parlerons en leur place, elles ont divers noms auſſi-bien que des préparations & des matieres differentes, comme Muſcadins, Conſerves ou Dragées ; le *Cachou* en peut être une eſpece.

Paſtilles communes.

Vous mettrés dans le mortier une livre de Benjoin commun, demi-once de clou de Girofle, deux gros de Canelle, un morceau de Calamus, vous pilerés le tout enſemble & le paſſerés au tamis de crin : enſuite vous ferés détremper de la Gomme Adragant avec de l'eau commune, & vous mettrés dans le mortier la poudre que vous aurés paſſée avec une écuellée de cette Gomme, & vous les mêlerés & pilerés enſemble pour former la pâte. Si vous trouvés que votre pâte ſoit trop molle, vous y remettrés de la poudre ; ainſi la pâte eſt aiſée à faire. Il ne s'agit aprés que d'applatir votre pâte avec un rouleau, & de tailler vos Paſtilles avec le moûle, ainſi qu'on dit dans l'article des Paſtilles de bouche, mettés-les ſécher, & ſeront faites.

Paſtilles de Roſes & Oiſelets.

Vous pilerés & paſſerés au tamis de crin une livre de marc d'eau d'Ange, de celui qui ſera ſorti de l'eau d'Ange du premier article des eaux, & duquel vous ôterés les Citrons, & étant réduit en pou-

dre vous le mettrés dans le mortier, y ajoûtant une poignée de feüilles de Roſes fraîches cueillies, & une écuellée de Gomme Adragant détrempée avec de l'eau de Roſes, vous pilerés le tout enſemble aſſés long-temps pour bien former la pâte, vous l'applatirés avec un rouleau & la couperés avec un couteau par tablettes comme vous voudrés.

Pour en faire des Oiſelets, vous en prendrés des morceaux que vous roulerés dans les mains comme un bout de bougie, longs comme le doigt, auquel vous ferés un bout un peu large pour le faire tenir debout, & les mettrés ſécher. Ces ſortes de Paſtilles s'allument comme une Chandelle, brûlent juſqu'à la fin ſans s'éteindre, & produiſent une fumée d'une tres-bonne odeur.

Paſtilles d'Eſpagne.

Vous pilerés & mettrés en poudre, paſſé au tamis de crin le marc de l'eau d'Ange, du ſecond article de l'eau d'Ange, & vous ferés détremper de la Gomme Adragant avec de l'eau de fleurs d'Oranges, & vous en ferés une pâte dans le mortier avec votre poudre, vous taillerés enſuite vos Paſtilles avec les mou-

les, les mettres sécher, & seront faites.

Autre maniere.

Vous mettrés dans le mortier une livre de Benjoin, demi-livre de Storax bien sec, demi-once de Canelle, deux gros de Girofle, deux onces de Roses de Provins, & un morceau de Calamus, vous pilerés le tout ensemble & le passerés au tamis de crin, jusqu'à ce que le tout soit consommé, vous ferés ensuite détremper de la Gomme Adragant avec de l'eau de Mille-fleurs & de l'eau de fleurs d'Oranges, autant de l'une que de l'autre, puis vous ferés votre pâte dans le mortier avec votre poudre & votre Gomme comme à l'ordinaire, puis vous les taillerés à votre gré, & les mettrés sécher, & seront faites.

Pastilles de Portugal.

Vous pilerez & passerés au tamis de crin une livre du meilleur marc d'eau d'Ange que vous ayez; ensuite faites détremper de la Gomme Adragant avec de l'eau de fleurs d'Oranges, & faites votre pâte dans le mortier avec votre poudre & votre gomme comme à l'ordinaire, à l'exception qu'il faut faire votre pâte un peu plus forte.

Vous ferés enſuite chauffer le cul du petit mortier & le bout de ſon pilon, & ferés fondre par ſa chaleur vingt grains d'Ambre, il n'importe duquel, & y ajouterés un filet d'eau de Millefleurs pour le délayer, vous augmenterés cette eau juſqu'à la quantité d'un demi-verre, enſuite vous mettrés votre mortier ſur un réchaut de feu, & votre compoſition étant chaude, vous la verſerés ſur votre pâte, la mêlerés bien, & ſera faites; vous taillerés vos Paſtilles avec les moûles comme à l'ordinaire, & les mettrés ſécher.

Maniere de détremper la Gomme pour faire les pâtes de Paſtilles.

Vous mettrés détremper votre Gomme en telle eau que vous voudrés, mais il faut que l'eau ne la ſurpaſſe que de la hauteur d'un travers de doigt, parce qu'il ne la faut pas noyer tout d'un coup, & lorſqu'elle aura bû l'eau vous en ajouterés encore, & ainſi peu à peu juſqu'à ce qu'elle ſoit détrempée, non pas trop liquide, mais ſeulement bien mollette & bien détrempée, & vous vous en ſervirés.

Des Parfums bons pour la bouche.

Essence d'Ambre.

Vous mettrés dans une bouteille de gros verre une chopine d'esprit de vin tout du meilleur, vous pilerés ensuite dans le petit mortier un gros d'Ambre gris ou noir, & le mettrés dans l'esprit de vin, vous y mettrés aussi un demi-gros de vessie de Musc coupé bien menu, ensuite bouchés bien la bouteille & la mettés au Soleil posée sur du sable dans les chaleurs de l'Eté, & pendant quinze jours vous remuerés bien la bouteille deux ou trois fois par jour, dans le temps que le Soleil donnera dessus, afin que l'Ambre ne s'attache pas au fonds, mais au contraire qu'il se fonde & qu'il répande son odeur dans l'esprit de vin, vous aurez soin de retirer la bouteille de la pluye, & le sable aussi sur lequel elle sera posée, car le sable étant échauffé aide beaucoup à cuire les compositions que l'on expose au Soleil; vous observerés aussi de laisser au moins trois doigts de vuide à la bouteille, pour éviter qu'elle ne casse par la force de l'esprit de vin, & au bout d'un mois vous la retirerés, & sera faite. On choisit or-

dinairement le temps de la canicule pour faire cette Essence.

Si vous en voulés moins faire, vous pouvés diminuer ce qui la compose par moitié, ou par quart, ou huitiéme partie, & pour l'augmentation de même.

Essence d'Hypocras.

Vous mettrés une demi chopine d'esprit de vin dans une bouteille de gros verre, ensuite vous y mettrés une demi-once de Clou de Girofle concassé, une once de Canelle concassée, un gros de Gingembre concassé, & une bonne pincée de Coriandre concassée aussi, ensuite pilés dans le petit mortier trois ou quatre grins d'Ambre gris ou noir, & les mettés dans la bouteille; bouchés la bien & l'exposés au Soleil posée sur du sable dans les chaleurs de l'Eté pendant un mois, vous aurés soin de la retirer de la pluye, & vous laisserés au moins deux doigts de vuide à la bouteille pour éviter qu'elle ne casse, & au bout du temps vous la retirerés pour vous en servir au besoin.

Cachou ambré pour la bouche.

Vous pilerés quatre onces de Cachou

& dix grains de Muſc enſemble dans le petit mortier, & les paſſés au tamis de crin, repilant ce qui ne ſera pas paſſé, & le repaſſant juſqu'à la conſommation du tout: vous ferés enſuite chauffer le cul du petit mortier, & le bout de ſon pilon, & délayerés par la chaleur dudit mortier dix-huit grins d'Ambre gris, y ajoûtant un filet d'eſſence d'Ambre, & gros comme une groſſe noix de Gomme Adragant, qui aura été détrempée avec de l'eau de fleurs d'Oranges, & délayant ainſi le tout enſemble, vous y mettrés peu à peu vôtre poudre de Cachou, vous la mêlerés aſſez long-temps & la pilerés bien, afin que l'Ambre ſoit mêlé par tout: & la pâte étant bien faite vous le formerés promptement.

Pour le former, vous en prendrés un morceau gros comme une noix dans la main, & le ferés pointu par le bout, & vous en prendrés une petite miette à la fois, que vous tordrés avec deux doigts, & enfin vous le rendrés comme de petites crottes de ſouris, & pour empêcher qu'il ne s'attache à vos doigts en les formant, vous les frotterés un peu avec de l'eſſence de fleurs d'Oranges.

Paſtilles de bouche parfumée.

Vous prendrés une livre de ſucre Royal que vous pilerés dans le petit mortier avec douze grains de Muſc, & enſuite vous le paſſerés au tamis de crin, vous repilerés ce qui ſera reſté, & vous le repaſſerés juſqu'à ce que le tout ſoit paſſé & conſommé; puis vous ferés détremper dans de l'au de fleurs d'Oranges une petite poignée de Gomme Adragant du jour au lendemain, & la paſſant fortement dans un linge, qui ne ſera ni trop gros ni trop fin.

Mettés enſuite vôtre Gomme dans vôtre ſucre en poudre, y ajoûtant deux gros d'eſſence d'Ambre, maniés bien le tout enſemble pour former la pâte.

Vous l'aplatirés avec un rouleau, & taillerés vos Paſtilles à votre fantaiſie, & les mettrés à meſure ſécher ſur du papier à l'air. Si c'eſt l'Eté, vous les couvrirés d'un autre papier de peur des mouches, il ne faut point les ſerrer qu'elles ne ſoient bien ſéches.

Les moûles dont on ſe ſert pour tailler les Paſtilles ſont de fer blanc, ils ſont faits comme ſi c'étoit un cornet, ou étuy à mettre le doigt; de ſorte qu'appuyant

par un bout sur la pâte qui est mince, en tournant le moûle, la Pastille demeure dedans, & en soufflant par l'autre bout, elle sort de ce moûle.

CHAPITRE XVIII.

Des groſſes Poudres à la Maréchale, & de toutes les autres à poudrer les Cheveux.

ON peut en quelque façon appeller cet Article-cy, un hors d'œuvre d'un Chef-d'Office, il peut paſſer pour habile en ſon Métier ſans ſçavoir ce qu'il contient; mais auſſi on peut dire que s'il le ſçavoit parfaitement, il en ſeroit encore plus eſtimé: Voicy les manieres dans ce Traité.

Groſſe Poudre à la Maréchale.

Vous prendrés une livre d'Iris, douze onces de fleurs d'Oranges ſéches, quatre onces de Coriandre, demie-livre de Roſes de Provins, deux onces de marc d'eau d'Ange, une once de Calamus, deux onces de Souchet, demie-once de Cloux de Girofle, vous concaſſerés bien toutes ces drogues dans le mortier l'une après l'autre, & enſuite vous les mêlerés ſi bien enſemble,

enſemble, qu'il n'y ait pas plus d'une drogue à un endroit qu'à l'autre, & ſera faite.

Autre maniere.

Vous prendrés douze onces d'Iris, demi-livre de fleurs d'Oranges ſéches, quatre onces de Roſes de Provins, quatre onces de bois de Roſes, une once de Benjoin, une demie-once de Storax, demie-once d'écorce de Citron ſéche, demie-once d'écorce d'Orange ſéche, demie-once de Marjolaine ſéche, une once de Souchet demie-once de Calamus, deux gros de Canelle, demie-once de Cloux de Girofle, deux onces de bois de Sendal Citrain. Vous concaſſerés toutes ces drogues l'une aprés l'autre dans le mortier, puis vous les mêlerés bien enſemble, & ſera faite.

Autre manierr.

Vous prendrés une livre d'Iris, demie-livre de fleurs d'Oranges ſéches, quatre onces de Roſes de Provins, deux onces de bois de Sendal Citrain, une once d'écorce de Citron ſéche, d'écorce d'Orange ſéche, demie-once de Marjolaine, demie-once de Lavande ſéche; une once de Calamus, deux onces de Souchet, une once

de Benjoin, demy-once de Storax, demy-once de Ladanum. Vous casserés toutes ces drogues dans le mortier l'une aprés l'autre, & ensuite vous les mêlerés bien ensemble, & sera faite. On peut ajoûter si l'on veut dans toutes ces Poudres des bois de senteurs.

Pot pourri pour faire des Sachets.

Vous prendrés douze onces de Roses communes éfeuillées, une livre & demie de Lavande, de laquelle vous ne prendrés que la graine, douze onces de Marjolaine, de laquelle vous ne prendrés que les feuilles, six onces de Thym duquel vous prendrés aussi les feüilles, quatre onces de feuilles de Mirrhe, quatre onces de Melilot duquel vous prendrés aussi les feuilles, une once de feuilles de Romarin, une once de feuilles de laurier, deux onces de Cloux de Girofle à moitié pilé, une livre de feuilles de Roses muscades, le plus de fleurs d'Orange que vous pourrés, des feuilles d'Oeillets de même quantité que de fleurs d'Oranges, vous metarés le tout dans un pot, faisant une couche de fleurs & une couche de sel, vous ferés ainsi jusqu'à ce que le pot soit rempli de tout ce qui est cy-dessus nommé;

vous le boucherés bien & le remuerés avec un bâton de deux jours l'un, le mettant pendant la chaleur de l'Eté au Soleil : il faut avoir soin de le retirer de la pluye & du serein, & au bout d'un an on en fait des Sachets, y ajoûtant à discretion de la poudre de Cypre parfumée.

Boutons de Roses.

Autrefois que les Odeurs étoient à la mode, il n'y avoit point de Dames qui ne se fit gloire d'avoir sur sa Toillette des *Boutons de Roses* préparés, des *Sachets de senteur* accommodés proprement; on se servoit de ces Sachets pour porter sur soy & pour mettre sous les oreillers du Lit; si bien que lorsqu'on dormoit, on pouvoit dire qu'on dormoit en bonne odeur: on avoit aussi des *Manes d'osier parfumées* pour mettre les habits des Dames, des *Poches parfumées* pour les Dames, des *Boëtes à Perruques parfumées*, d'autres qui servoient à mettre le linge: on avoit des *Toilettes de senteur*, *du Coton parfumé*; outre cela on avoit trouvé l'invention de purger les peaux des Eventails & de les parfumer aux fleurs, & on portoit des Gands parfumés, si bien que partout où l'on alloit, on n'étoit qu'en

bonne odeur ; mais aujourd'huy qu'on a condamné les parfums, comme préjudiciables à la santé, on ne s'amuse plus à toutes ces bagatelles.

POUDRE POUR LES CHEVEUX.

Poudre de Roses communes.

Dans une Caisse où il y aura vingt livres de Poudre d'amidon, vous y mettrés une livre de feuilles de Roses, que vous mêlerés bien avec la main, en sorte qu'il y en ait par tout, & de quatre heures en quatre heures vous ne manquerés pas de la bien remuer, afin que les fleurs ne s'échauffent point ; & le lendemain à pareille heure que vous les aurez mises vous les sasserés, & vous en remettrés d'autres en pareille quantité, & ainsi de même jusqu'à trois fois, pendant lequel temps vous laisserés la Caisse ouverte depuis la premiere fois que vous y aurez mis les fleurs jusqu'à ce qu'il n'y en ait plus.

Poudre de Roses musquées.

Comme l'on a pas les Roses musquées en abondance comme les communes, il ne faut prendre du corps de Poudre qu'à

proportion de ce qu'on a de fleurs, & faire en sorte qu'il y en ait par tout, & laisser les fleurs dans cette poudre vingt-quatre heures : au bout duquel temps il faudra sasser les fleurs & en remettre de fraîches, & faire ainsi jusqu'à trois fois. Il n'est point necessaire de remuer les fleurs, parce qu'elles ne s'échauffent point. La Caisse doit demeurer fermée, afin que l'odeur ne s'en évapore point.

Poudre de fleurs d'Oranges.

Dans une Caisse où il y aura vingt-cinq livres de Poudre d'amidon, vous y mêlerés une livre de fleurs d'Oranges, vous ferés en sorte qu'elles soient également misés par tout, & vous aurez soin de la remuer au moins deux fois le jour, pour empêcher qu'elles ne s'échauffent ; & au bout de vingt-quatre heures, vous sasserés vos fleurs, & en remettrés de fraîches en même quantité, & vous ferés ainsi pendant trois jours. Si l'odeur ne vous en paroît pas assez forte, vous en pourrés remettre encore une fois. Il faut toûjours tenir la Caisse fermée, aussi-bien quand les fleurs y sont, comme lorsqu'elles n'y sont plus. Cette augmentation la rendra parfaite.

Poudre de Jaſſemin.

Dans une Caiſſe où il y aura vingt livres de Poudre d'amidon, vous y mêlerés un millier de brin de Jaſſemin bien également diſpoſés par tout, faiſant un lit de Poudre & un lit de fleurs, & vous laiſſerés ainſi vos fleurs l'eſpace de vingt-quatre heures ſans les remuer, car le Jaſſemin ne s'échauffe pas. Enſuite vous ſaſſerés vos fleurs, & en remettrés de fraîches en même quantité; vous continuerés ainſi l'eſpace de trois jours, & votre Poudre ſera faite; ſi vous ſouhaités que l'odeur en ſoit plus forte, vous y remettrés des fleurs encore une fois. On peut par-là contenter le goût d'un chacun.

Poudre de Jonquille.

Vous en uſerés pour la compoſition de cette Poudre, comme à la Poudre de Roſes muſquées: ſelon la quantité que vous aurez de fleurs, vous prendrés de la poudre, en ſorte qu'il y ait des fleurs par toute ladite Poudre ſans être pourtant trop confuſes, & les ayant laiſſé vingt-quatre heures, ſaſſés vos fleurs, & en remettés de fraîches: vous ferés ainſi l'eſpace de

trois jours, & aprés quoy vous pourrés vous servir de cette Poudre.

Poudre d'Ambrette.

Prenés cinq livres de Poudre de Jasse-min, & cinq livres de Poudre de Roses musquées, & les mêlés ensemble. Ensuite empliſſés un sas de cette poudre, versés dedans deux gros d'essence d'Ambre & la mêlés, puis sassés votre poudre, à la reserve des grumeaux que l'essence aura formé: remettés parmi les grumeaux de cette Poudre, & continués à sasser jusqu'à ce que vous ayez déseché & passé le tout; puis mêlés bien le tout ensemble & le serrés.

Quoique les Poudres blanches soient parfumées aux fleurs; ce n'est pas encore assez, il faut faire un parfum comme cy-aprés, afin de les mettre dans leur perfection, & pour lors il n'y manquera plus rien.

Parfum pour parfumer les autres Poudres.

Prenés douze livres de Poudres d'Ambrette, ou autre sorte si vous voulés, ensuite mettés dans le petit mortier un demi gros de Civette, & gros comme une pe-

tite noix de sucre, & les pilés ensemble : ajoûtés-y de cette Poudre, & la passés au tas ; & ce qui vous restera de grumeaux, repilés-les, & consommés-les, & les passés avec de la même Poudre, & ayant tout passé, vous consommerés de la même maniere un gros de Musc, puis vous mêlerés bien le tout ensemble.

Vous pouvés mettre deux onces de cette Poudre dans une livre de Poudre de Jassemin ou de fleurs d'Oranges ; cela fait un mêlange d'odeurs fort agreable, & aide beaucoup à faire pousser les odeurs de fleurs.

Poudre purgée à l'Eau-de-vie.

Dans une Caisse où il y aura dix livres d'amidon en poudre, vous y verserés une chopine d'Eau-de-vie, & mêlerés bien le tout : ensuite vous le laisserés sécher ; étant sec vous le pilerés & repasserés bien fin par le tamis, aprés quoy votre Poudre sera faite.

Poudre de Violette ou d'Iris.

Il n'y a point d'autre façon à faire que de piler l'Iris & le passer au tamis : cette Poudre est tres-bonne pour les Cheveux, &

& elle ſent naturellement la Violette, il n'y en a point d'autre de cette odeur, parce que la fleur n'a pas aſſez de force.

Poudre de mouſſe de Chêne, autrement dit de Cipre.

¶ Il faut premierement mettre tremper la mouſſe de Chêne dans beaucoup d'eau, l'eſpace de trois jours au moins, enſuite la retirer de l'eau & la bien exprimer, puis la laver encore par pluſieurs fois juſqu'à ce que l'eau demeure nette, & pour lors vous la retirerez de l'eau, vous l'exprimerez bien, la mettrez ſécher au Soleil, & vous aurez ſoin de la remuer de deux heures en deux heures, à meſure qu'elle ſéchera, afin qu'elle ne s'échauffe pas, & étant bien ſéche vous ferez ce qui ſuit. Pour la mettre en poudre vous emplirez vôtre mortier de cette mouſſe, vous jetterez deſſus un verre d'eau & la pilerez, elle ne manquera de ſe réduire en miettes; ce qui ne ſe feroit pas ſi elle n'étoit humectée de la façon, & aprés l'avoir ainſi reduite, vous la remettrez ſécher au Soleil, étant bien ſéche, vous la pilerez aiſément dans le mortier, & la paſſerez au tamis le plus fin que vous aurez.

La derniere purgation que l'on fait à la Poudre de Cipre, c'eſt de luy donner une fois ou deux des fleurs de Jaſſemin ou des Roſes muſquées, tout comme aux autres Poudres. Elle ne prend pas pour cela l'odeur des fleurs comme l'amidon, mais cela la rend en état de prendre facilement les autres odeurs que l'on luy veut donner.

Comme on a à Lyon la commodité des Troüilleurs, qui mettent toutes choſes en poudres, les perſonnes de Lyon pourront par ce moyen la faire mettre en poudre ſans en avoir la peine, pourvû qu'elle ſoit auparavant bien purgée & ſéchée, ainſi qu'on vient de le dire.

Poudre de Franchipanne.

Vous prendrez ſix livres de Poudre de fleurs d'Orange, & ſix livres de Poudre de mouſſe de Chêne, que vous mêlerez enſemble, puis vous ferez chauffer le cul du petit mortier & le bout de ſon pilon aſſez chaud pour griller la ſalive; vous y verſerez une once d'eſſence d'Ambre, & dans le même inſtant plein la main de cette poudre, que vous mêlerez bien avec le pilon, y ajoûtant de la poudre juſqu'à ce que le mortier ſoit plein, enſuite vous

renverserez vôtre mortier dans un sas, & vous remettrez encore de la même poudre par dessus, & la sasserez dans une Caisse afin que l'odeur ne s'évante pas, & ce qui restera de grumeaux que l'essence aura formez, vous les remettrez dans le mortier, les pilant & mêlant comme auparavant en ajoûtant de la poudre, & enfin vous continuërez ainsi jusqu'à ce que le tout soit consommé & bien passé, puis vous ferez ce qui suit.

Mettez dans le mortier un demi-gros de Civette avec un morceau de sucre gros comme une noix, broyez vôtre Civette avec le sucre, ajoûtez-y peu à peu de la poudre, en la mêlant avec le pilon, ensuite vous la renverserez dans un sas & la sasserez legerement, puis vous la remettrez dans le mortier avec les grumeaux que la Civette aura formez, vous les repilerez y ajoûtant de la poudre comme auparavant, & continuërez ainsi jusqu'à ce que le tout soit passé, puis vous le mêlerez bien ensemble, & cela fait, servez vous-en.

Cette Poudre est d'une agreable odeur, la couleur en est d'un gris cendré, qui convient parfaitement bien à toutes couleurs de cheveux.

Autre maniere.

Vous pouvez mêler de la poudre de Cipre avec de la poudre d'amidon, en quantité égale, & leur donner les fleurs comme à la poudre de fleurs d'Orange ou de Jaſſemin, & enſuite quand bon vous ſemble leur faire prendre l'odeur de l'Ambre & de la Civette, comme il eſt enſeigné cy-deſſus, & elle ſera tres-bonne.

Autre maniere.

Ayant obſervé l'un des deux articles précedens, ſi vous voulez la rendre muſquée, il faut ſur la même quantité de poudre, au lieu d'y mettre un demi-gros de Civette, n'y en mettre que dix-huit grains, y ajoûter un demi-gros de Muſc, le broyer & conſommer avec du ſucre de la même maniere que l'on conſomme la Civette, & l'odeur en ſera tres-bonne.

Maniere de parfumer la poudre de Cipre comme à Montpellier.

Vous prendrez deux livres de poudre de mouſſe de Chêne toute pure, qui ait été purgée avec les fleurs, comme il eſt

dit dans son article. Vous-y consommerez dix-huit grains de Civette avec un peu de sucre, comme il est cy-devant enseigné. Ensuite vous y consommerez un demi-gros de Musc de la même maniere; cela fait, vous mettrez vôtre poudre dans une boëte bien close, elle sera d'une odeur admirable, il n'en faudra que tres-peu sur une Perruque ou sur la tête pour sentir parfaitement bon.

Avertissement.

Comme dans la composition des Poudres, dont on vient de parler, il y entre beaucoup de senteur, & que ceux qui voudroient se mêler d'en faire, pourroient se tromper dans le choix des ingrediens dont ils auroient besoin; on a cru necessaire de donner ici quelques remarques là-dessus, voici quelles elles sont.

Remarques, pour connoître les principales drogues qui entrent dans la composition des Poudres dont on vient de parler.

De l'Ambre.

Comme l'Ambre est une Marchandise de peu de montre & qui coûte beaucoup,

il eſt bon pour les perſonnes qui en voudront acheter d'en avoir la connoiſſance ; ce qui eſt bien aiſé, en remarquant que lors que l'Ambre eſt éventé, ou qu'il a quelque méchante qualité, on le reconnoît en ce qu'il eſt rempli de petites piqueures blanches : c'eſt ce qu'on appelle *renardé*, il faut auſſi prendre garde qu'il n'ait pas quelque odeur qui ne convienne pas à ſa qualité ; on peut l'éprouver en faiſant chauffer une éguille, & le piquer ; il ſera aiſé de ſentir ſi l'odeur de ſa fumée en ſera agreable, il n'y a guéres d'autres accidens à éviter à l'Ambre noir.

Pluſieurs ont traité de l'Ambre ; on ne prétend pas icy faire une diſſertation là-deſſus ; mais on peut aſſurer aprés pluſieurs bons Auteurs, que l'Ambre ſe forme ſur la Mer, & que c'eſt une eſpece d'écume qui eſt pouſſée par les flots ſur le rivage, & qui s'endurcit dans la ſuite.

Du Muſc & des veſſies de Muſc.

Afin que l'on ait plus de facilité à connoître le Muſc, on dira dans le deſſein de ſatisfaire à la curioſité de pluſieurs, d'où l'on tient qu'il provient. Le Muſc eſt un Animal qui ſe trouve dans les Païs chauds, & que les Chaſſeurs laſſent à la

courſe afin de le prendre en vie, & lorſqu'ils l'ont attrapé, ils le piquent à tous les endroits du corps avec une éguille pointuë & envenimée par le bout, le venin du fer empêche que le ſang de l'Animal ne ſorte; mais au contraire à chaque piqueure, il ſe fait une poche de ſang: & afin que le ſang ne retourne pas dans le corps, ils fendent le ventre de l'Animal duquel ils tirent les plus menus boyaux, avec leſquels ils lient toutes les poches de ſang qu'il a autour du corps, ils le mettent enſuite ſécher au Soleil, de ſorte que ce ſang ſe caille & ſe ſéche, & puis ils coupent toutes ces poches de ſang: c'eſt ce qu'on appelle Veſſies de Muſc, & le veritable eſt le ſang qui eſt dedans, qui eſt caillé & ſéché comme on a dit.

Les Veſſies ſont toutes les poches qui renferment le ſang, & non pas les rognons de l'Animal, ni les rognons des Foüines comme pluſieurs croyent: car les rognons des Foüines ne ſont propres à rien; ils ont bien quelque petite odeur, mais fort foible & inutile dans les parfums. A l'égard du Muſc pour eſtre bon, il ſe doit rompre aiſément avec les doigts comme du ſang ſec, qui pourtant n'a pas de dureté, car lorſqu'il ſe trouve trop dur & trop ſec, c'eſt une marque qu'il eſt trop

vieil, & par conſequent qu'il a perdu ſa bonne qualité & n'eſt plus propre à rien.

Pour le conſerver, il faut le ſerrer dans une boëte de plomb, parce que le plomb le tient frais, & qu'il y ait boëte ſur boëte afin qu'il ne s'évente pas.

De la Civette.

La Civette eſt un Animal qui reſſemble à une Foüine, elle eſt un peut plus groſſe, elle paroît être fort triſte de ſon naturel, on la tient enfermée dans une cage de fer, & les perſonnes qui gouvernent ces Animaux, ſçavent le temps qu'il faut prendre pour les faire ſuer, en mettant pluſieurs rechauds pleins de feu autour de leurs cages, cela aide au naturel de l'Animal, & comme la ſueur en eſt fort épaiſſe, on ramaſſe avec un coûteau d'Ivoire toute celle qui ſe trouve ſous ſes eſſailles ou entre les cuiſſes, c'eſt ce que nous appellons la *Civette*. Lorſqu'elle eſt nouvelle, elle eſt blanche, elle n'eſt pas encore en état d'eſtre employée, & lorſqu'elle eſt trop vieille, elle eſt toute brune & n'eſt pas bonne non plus, mais il faut qu'elle ſoit d'un jaune doré & d'une trés-forte odeur qui ſoit pourtant agréable, & ſur tout qu'elle ne file pas; car il y auroit

danger qu'elle ne fut mêlée de miel. Pour la bien conſerver, il faut la mettre dans un pot de verre, & mettre ce pot dans une boëte de plomb garnie de cotton.

Du Benjoin.

Le Benjoin commun eſt ordinairement fort brun, le meilleur eſt celuy qui eſt perlé, plein de groſſes larmes blanches, clair, luiſant, d'une odeur bien forte & qui eſt bien net, il reſſemble à des Amandes qui ſeroient confites dans du miel; on tient qu'il vient d'Arabie, & qu'il ſe trouve dans la Montagne où croît l'Encens, il ſe durcit & ſe forme en pierre comme nous le voyons, c'eſt ce que les Anciens appelloient la *Mirrhe*.

Du Storax.

Il n'eſt pas difficile de connoître ſi le Storax liquide eſt bon, puiſqu'il ne peut être autrement; quant au Storax ſec, il ne faut choiſir le plus ſec que lorſqu'on en a beſoin pour mettre en poudre, hors cela le plus tendre eſt le meilleur, car quand il eſt nouveau, il ſe rompt comme du pain d'épice, c'eſt lorſque ſon odeur eſt meilleure, il vient auſſi d'Arabie, & c'eſt

une gomme qui provient d'un arbre : l'odeur en eſt fort bonne, particulierement dans les compoſitions propres à brûler.

Du Baume du Perou.

Le Baume du Perou ſe connoît à la force de l'odeur. Il faut pour eſtre bon qu'elle ſoit forte & agréable, & pour connoître s'il n'eſt pas falſifié, il faut tremper un brin de paille dans le Baume & l'égouter ſur un verre d'eau, ſi la goute de Baume va au fonds de l'eau ſans rien laiſſer deſſus, il eſt bon, ſinon vous pouvez juger de-là qu'il eſt mêlé.

Du Macanet.

Il faut caſſer les grains du Macanet, s'ils ſe trouvent jaunes, c'eſt une marque qu'il eſt vieil, car pour eſtre bon & nouveau, le dedans des grains doit eſtre blanc, & l'odeur en eſt beaucoup meilleure.

De l'Eſprit de Vin.

Pour éprouver ſi l'eſprit de vin eſt bon, vous en pouvez mettre plein une cuilliere avec une pincée de poudre à tirer, & y mettre le feu ; ſi la poudre prend feu &

enleve l'esprit de Vin, il est bon.

Vous pouvez encore en mettre dans une cuillere & y mettre le feu, & le laisser brûler à loisir dans un lieu où il n'y ait point d'air, si la cuilliere reste moüillée aprés le feu éteint, c'est une marque qu'il n'est pas bon.

De l'Amidon.

L'Amidon duquel on se sert pour faire les poudres à poudrer les cheveux, n'est pas celui qui sert à faire l'empois : il y a cette difference que celui pour l'empois est gras, & celui pour les poudres est extrêmement sec, & ainsi tout le plus blanc & le plus sec est le meilleur.

CHAPITRE XIX.

Des Savonettes.

VOici un Article qu'on auroit pû ſe paſſer de mettre ici ; mais comme il peut avoir ſon utilité, on eſpere que ce ne ſera pas inutilement qu'il tiendra ſa place dans ce Traité.

Maniere de purger le Savon.

Vous prendrez une Table de Savon que vous ratiſſerez bien, enſuite vous la découperez bien mince, & vous mettrez le tout dans un grand chaudron ſur le feu avec cinq ou ſix pintes d'eau, & ferez fondre vôtre Savon toûjours remuant avec un bâton juſqu'à ce qu'il ſoit bien fondu : Enſuite vous le verſerez dans des vaiſſeaux, & le laiſſerez pluſieurs jours juſqu'à ce qu'il ſoit bien ferme : Puis vous le découperez tout le plus mince que vous pourrez, & vous le laiſſerez ſécher juſqu'à ce qu'il ſoit dur comme du bois. Mettez-le aprés cela dans des vaiſſeaux ou baſſins, & verſez deſſus de l'eau

de-vie suffisamment pour le détremper : Vous y jetterez aussi quelque poignée de sel, & tournerez bien le dessus dessous, afin que le tout soit bien imbibé : Puis vous le mettrez derechef sécher à l'air, jusqu'à ce qu'il soit bien sec, & pour lors quand vous en aurez besoin, vous le ferez ramolir selon les Savonettes que vous voudrez faire ; comme vous trouverez dans leurs articles.

Savonettes communes.

Prenez cinq livres de Savon que vous ratisserez & les mettrez dans le mortier pour le piler assez long-temps : Ensuite maniez bien vôtre Savon pour en retirer les petits morceaux qui n'auront pas été pilez ; remettez vôtre Savon dans le mortier, & y mettez aussi deux livres de poudre d'Amidon, une once d'essence d'Orange ou de Citron, & environ un demi-septier d'eau de Macanet préparée de la maniere qu'on le dira ; mêlez doucement le tout ensemble avec le pilon, & ensuite pilez-le assez long-temps pour le bien mêler ensemble. Il ne s'agira plus aprés cela que de rouler vôtre pâte de la façon que vous voudrez pour en faire des Savonettes que vous laisserez sécher, si vôtre

pâte se trouve trop molle, il la faut laisser rafermir d'elle-même.

Maniere de faire l'Eau de Macanet.

L'Eau de Macanet se fait ainsi : Vous pilerez quatre onces de Macanet dans le mortier, & le mettrez tremper dans une chopine d'eau du jour au lendemain, ensuite vous passerez cette eau par un linge, & exprimerez bien le Macanet, puis vous ferez détremper dans la même eau deux onces de blanc de Céruse que vous aurez mis auparavant en poudre ; vous y ajoûterez encore une poignée de sel, puis vous vous servirez comme on a dit de cette eau.

Autre maniere.

Lors que vous aurez pilé cinq livres de Savon, comme on l'a dit, & retiré les grumeaux, vous remettrez vôtre Savon dans le mortier, & vous y ajoûterez deux livres de poudre d'Amidon : environ un demi-septier d'eau de Macanet apprêtée, une cuillerée d'huile d'Aspic, une demi-once d'essence d'Orange ou de Citron, & deux cuillerées de Storax liquide apprêté, comme on le dira ; vous mêlerez le tout doucement avec le pilon : ensuite

vous le pilerez à grands coups jusqu'à ce qu'il soit bien mêlé & incorporé.

Le Storax liquide s'apprête ainsi. Vous mettrez une once de Storax liquide dans une terrine avec un demi-verre d'eau, & remuez le Storax avec une cuilliere à mesure qu'il fond, étant fondu vous vous en servirez comme il est dit.

Autre maniere.

Faites fondre cinq livres de Savon coupé bien mince, avec une pinte d'eau de Citron, étant bien fondu, passez le tout dans un linge qui ne soit point trop fin, ensuite ajoûtez-y deux livres de poudre d'Amidon, une once d'essence d'Orange ou de Citron, deux onces de Céruse détrempée dans un verre d'eau, vous pêtrirez bien vôtre pâte avec les mains, jusqu'à ce que le tout soit bien mêlé, & lorsque vôtre pâte sera rafermie, vous roulerez vos Savonettes de la grosseur que vous voudrez, & les mettrez sécher.

Pour faire l'eau de Citron, vous couperez par morceaux environ une demi-douzaine de Citrons, vieux ou non, il n'importe, vous les ferez boüillir dans une pinte d'eau, l'espace d'une demi-heure : ensuite vous les exprimerez dans

un linge, & vous vous servirez de cette eau.

Savonettes de Neroly.

Vous prendrez huit livres de Savon sec purgé comme il est enseigné, & le mettrez dans un bassin : vous y verserez de l'eau de fleurs d'Orange ou de Rose jusqu'à la hauteur du Savon, afin de le détremper. Vous aurez soin deux fois le jour de remuer le dessus dessous jusqu'à ce que le Savon ait consommé l'eau & soit ramolli, & le laisserez jusqu'à ce que vous le voyïez en état d'être pilé, puis vous le pilerez assez long-temps, & vous le manierez bien aprés l'avoir pilé, afin de retirer les grumeaux qui y resteront.

Cela fait, remettez vôtre Savon dans le mortier, ajoûtez-y une livre de Ladanum en poudre bien fine, & deux onces d'essence de Neroly, mêlez doucement le tout ensemble avec le pilon, ensuite vous le pilez assez long-temps pour le bien mêler & incorporer, aprés quoy vous pourrez vous en servir.

Si la pâte se trouvoit trop ferme, vous y pourriez verser de l'eau de fleurs d'Orange à discretion, la pâte en sera trés-bonne, lorsqu'elle sera rafermie, vous roulerez

roulerez vos Savonettes & les mettrez sécher.

Savonettes de Bologne.

Vous prendrez trois paquets de Savonettes des communes de Bologne, que vous pilerez dans le mortier jusqu'à ce qu'elles soient mises en miettes, & les mettrez dans un bassin, ensuite versez-y de l'eau d'Ange jusqu'à la hauteur de la pâte, & la laissez tremper jusqu'à ce qu'elle soit amollie, il faut deux ou trois jours pour cela, pendant lequel temps vous aurez soin deux fois le jour de remuer le dessus dessous, & lors qu'il n'y aura plus d'eau & que la pâte sera rafermie, vous la pilerez assez long-temps, puis vous la manierez bien pour en tirer les grumeaux, & ensuite vous partagerez vôtre pâte en deux pains égaux, puis vous ferez ce qui suit.

Vous prendrez un demi-septier d'eau d'Ange & autant d'eau-Rose, & vous mettrez dans le petit mortier deux gros de Musc avec un peu de cette eau d'Ange pour le délaïer, vous le pilerez bien en ajoûtant toûjours de cette eau, puis vous le passerez par un linge qui ne sera ny trop gros ny trop fin : ensuite vous ramasserez avec une cuilliere le Musc qui

fera resté dans le linge, & le pilerez derechef, y ajoûtant toûjours de l'eau, & vous continuërez jusqu'à ce que le Musc ait été passé & consommé avec l'eau d'Ange & l'eau-Rose, il faudra laver le linge avec de la même eau, afin qu'il n'y reste point de Musc, & le tout étant bien incorporé, toute l'eau sera mise dans une bouteille de verre pour s'en servir, comme vous verrez cy-aprés.

Vous prenez un des deux pains de la pâte dont on a parlé, mettez-la en morceaux dans le mortier; poudrez-la par dessus d'une bonne poignée de poudre de Ladanum passée bien fine, demi-once de Baume du Perou, un bon filet d'essence de Neroly, & environ un demy-septier de la susdite eau, vous mêlerez bien doucement le tout ensemble avec le pilon: ensuite vous le pilerez assez long-temps pour bien mêler la pâte, aprés quoy vous pourrez vous en servir. Et de même que vous aurez fait sur ce pain vous ferez sur l'autre, & vous les mettrez ensemble bien couverts environ deux jours, afin de leur donner le tems de bien prendre les odeurs; & ensuite la pâte étant rafermie vous les roulerez comme vous voudrez, & vos Savonettes seront faites, il faudra aprés les mettre sécher.

Autres Savonettes de Bologne, meilleures que les précedentes.

Il faut prendre trois paquets de Savonettes communes de Bologne qu'il faut piler, & mettre tremper avec de l'eau d'Ange jusqu'à la hauteur de la pâte tout ainsi qu'aux précedentes : & outre l'eau d'Ange ajoûtez-y un demi-septier de lait virginal, & vous remuërez cette pâte deux fois le jour le dessus dessous, afin que le tout se détrempe bien, l'eau étant bûë & la pâte rafermie, il la faudra piler & ensuite la manier pour en retirer les grumeaux, le tout estant bien réduit en pâte, il en sera fait deux pains égaux, puis vous ferez ce qui suit.

Vous pilerez demi-once de Musc dans un petit mortier avec de l'eau d'Ange, tout comme il est enseigné dans les Savonettes précedentes : & enfin vous consommerez vôtre Musc le pilant & passant par un linge, avec un demi-septier d'eau d'Ange & autant d'eau de Rose, puis vous vous en servirez comme il suit.

Vous prendrez un des deux pains de pâte que vous mettrez par morceaux dans le mortier, & vous mettrez par dessus ce

pain deux onces de Baume du Perou, un bon filet d'essence de Neroly, une bonne poignée de poudre composée; sçavoir, un tiers de poudre fine à la Maréchale, un tiers de poudre de racine de Campanne, & un tiers de Ladanum en poudre, & un demi-septier de l'eau susdite composée avec le Musc : vous mêlez bien tout ensemble & pilez-le assez long-temps; quand le tout sera bien incorporé, vous vous servirez de cette pâte qui sera faite, l'odeur en est fort agréable; il faut rouler vos Savonettes lorsque vôtre pâte est ferme, & de même que vous avez fait sur ce pain de pâte, faites-le sur l'autre.

Savonettes bien parfumées.

Vous prendrez trois paquets de Savonettes communes de Bologne, vous les casserez dans un mortier, & les mettrez tremper avec de l'eau d'Ange & du Lait virginal, comme les précedentes de Bologne, & étant repilées & mises en pâte, vous les partagerez en deux pains égaux, puis vous ferez une composition comme il suit.

Vous broyez un demi-gros de Civette dans le petit mortier, avec deux onces de Baume du Perou que vous y mêlerez peu

à peu : ajoûtez-y deux gros d'eſſence d'Ambre, un bon filet d'eſſence de Canelle, autant de celle de Girofle, vous mêlez bien le tout enſemble, & le mettez à part pour vous en ſervir, comme vous le verrez cy-aprés.

Vous mettrez dans le mortier un de vos pains de pâte rompu par morceaux, & par deſſus deux poignées de poudre compoſée; ſçavoir, un tiers de poudre de Ladanum, un tiers de poudre fine à la Marêchale, & un tiers de poudre de racine de Campanne, ajoûtez-y la moitié de la compoſition précedente, un demi-ſeptier d'eau de Mille-fleurs, une demi-once d'eſſence de Neroly, & vous mêlerez bien le tout enſemble, & lorſque vous aurez pilé aſſez long-temps pour bien incorporer le tout, la pâte ſera faite. Vous en pourrez faire autant ſur l'autre partie de la pâte qui vous reſte.

Autre maniere.

Vous prendrez trois paquets de Savonettes, comme on vient de dire, que vous caſſerez dans un mortier & ferez détremper & remettrez en pâte comme les précedentes, le tout eſtant partagé en deux pains égaux, vous en mettrez un dans le

mortier rompu par morceaux, vous y ajoûterez une poignée de poudre de Ladanum, une poignée de marc d'eau d'Ange en poudre, une once de Baume du Perou, une demi-once d'essence de Neroly, & un demi-septier d'eau de Mille-fleurs: vous mêlez doucement le tout avec le pilon, & ensuite pilez-le assez long-temps pour l'achever de faire. Vous en pourrez faire autant sur l'autre partie de pâte qui est de reste.

Les personnes qui n'auront pas la commodité d'avoir des paquets de Savonettes de la pâte de Bologne, se pourront servir de Savon purgé, tel qu'est celui dont on a parlé au commencement de ce Traité; il sera fort bon pour faire toutes les Savonettes que l'on voudra faire, on en pourra prendre quatre livres ou un peu plus si on veut à la place de chaque paquet, & au défaut des poudres qui sont compriſes dans les compoſitions des Savonettes dont on a parlé cy-devant, on pourra se servir de marc d'eau d'Ange passé bien fin par le tamis, & elles ne seront pas moins bonnes, sur tout que toutes les poudres que l'on y mettra soient bien fines.

Lait Virginal tres-bon.

Vous mettrez dans une bouteille de gros verre, une pinte d'eſprit de vin, & une pinte d'eau-de-vie, une demi-livre de Benjoin concaſſé, un quarteron de Storax concaſſé, une demi-once de Clou de Girofle bien pilé, une once de Canelle bien pilée, quatre Muſcades concaſſées : le tout étant dans la bouteille, vous la boucherez bien & l'expoſerez au Soleil, poſée ſur du ſable dans la chaleur de l'Eté l'eſpace d'un mois, puis ſervez-vous-en.

Vous aurez ſoin de la retirer de la pluïe, & obſerverez que la bouteille ſoit aſſez grande, afin qu'il y reſte au moins quatre doigts de vuide, car autrement l'eſprit de vin étant échauffé ne manqueroit pas de la faire caſſer.

Si cette Liqueur ne vous ſembloit pas aſſez rouge au bout du temps marqué, quoy qu'il le doive être aſſez, il faudra alors broïer dans un petit mortier gros comme une féve d'Orcanet, & le délaïer avec du même Lait virginal, vous le verſerez dans la bouteille & la remettrez deux ou trois jours au Soleil, & puis vous vous en ſervirez dans l'occaſion.

Eponges préparées pour le Visage.

Vous choisirez des Eponges toutes les plus belles & les plus fines, & vous couperez ce qui peut être autour qui n'y convient pas ; vous les mettrez ensuite tremper dans de l'eau claire pendant quelques heures, puis vous les laverez & frotterez bien en les changeant d'eau tant de fois qu'elle demeure claire : puis mettez-les sécher, étant séches, laissez-les tremper dans de l'eau d'Ange, ou bien dans de l'eau de fleurs d'Orange, dans laquelle vous aurez versé un filet d'essence d'Ambre, & aprés y avoir trempé du jour au lendemain, vous les retirerez de l'eau sans les trop exprimer, & mettrez sécher, pour les achever.

Remarque sur le Savon.

Comme le Savon est la baze des Savonettes dont on vient de parler, & que pour cela on ne peut en avoir qui soit trop bon ; on avertit qu'il faut toûjours prendre du Savon de Gennes, & pour être bon, il faut qu'il soit ferme & sec ; car s'il est humide, & qu'on le garde, il diminuë tous les jours du poids, outre qu'il

sent

sent toûjours l'huile à cauſe de cela, parce qu'il eſt nouvellement fait, ce qui produit un tres-mauvais effet pour les Savonettes, qu'on ne peut avoir trop épurées pour conſerver la peau du viſage.

CHAPITRE XX.

Des Essences, & Huiles parfumées aux fleurs.

LEs Essences & les Huiles parfumées sont encore assez du goût d'aujourd'huy pour les cheveux, & autres choses pour lesquelles on les employe ; & comme on n'a pas prétendu que ce Livre servît seulement à des Chefs-d'Office, mais encore à d'autres particuliers qui seront bien-aise d'employer ces secrets pour leur utilité ; on n'a point cru devoir passer ce Chapitre sous silence.

Maniere de faire les Essences de fleurs.

Les fleurs quoique differentes n'apportent point plus de difficulté les unes que les autres à faire les Essences ; car lorsqu'on en fait bien d'une fleur, on en fait bien de toutes les autres : Voicy une maniere generale pour toutes les fleurs qui ont de l'odeur.

Il faut avoir une caisse de telle grandeur que l'on voudra, le dedans de laquelle

sera garni de fer blanc, afin que le bois n'offense pas l'odeur des fleurs, & ne boive pas l'essence qui pourroit égouter.

On a des chassis, c'est-à-dire, des cadres de bois qui puissent entrer sur leur plat aisément dans la caisse : le bois en sera de deux doigts d'épaisseur, & tout au tour dudit chassis, il y aura des pointes d'éguilles.

Il faut aussi avoir autant de toiles que de chassis ; ces toiles seront à peu près comme une serviette, & un peu plus grandes que les chassis, afin de les pouvoir piquer tout au tour des chassis pour les tenir étenduës dessus, ainsi il est aisé par cette explication de proportionner les toiles aux chassis, & les chassis à la caisse.

Ces toiles doivent être de toiles de cotton, il faut qu'elles ayent été à une bonne lessive ; ensuite bien lavées dans de l'eau bien claire, & qu'elles soient bien séches.

Aprés cela vous tremperez vos toiles en huile de Ben, & leur laisserez boire toute l'huile qu'elles pourront boire : vous les exprimerez un peu afin que l'huile ne dégoute pas, ensuite vous les étendrez sur vos chassis par le moyen des éguilles qui sont au tour. Vous mettrez le premier chassis au fonds de la caisse, & des fleurs de Jassemin ou de fleurs d'Oranges, ou

enfin celle qu'il vous plaira, que vous semerez également dans le chassis sur la toile, & remettrez un autre chassis sur le premier; mettez ensuite des fleurs dans ce second, puis encore un autre chassis pardessus, vous continuerez ainsi jusqu'à ce que vous ayez mis tous vos chassis, ou que vôtre caisse soit pleine.

Si on a marqué qu'il falloit que les chassis fussent de l'épaisseur de deux doigts, c'est afin que les fleurs qui se trouvent entre deux chassis, ne soient point pressées, & par ce moyen chaque toile ait des fleurs dessus & dessous. Vous laisserez vos fleurs dans les chassis pendant douze heures. C'est-à-dire, les ayant mises le matin vous les retirerez le soir, & en remettrez de fraîches, & celles du soir vous les changerez le lendemain matin, vous continuerez ainsi pendant quelques jours, jusqu'à ce que l'odeur vous en paroisse assez forte.

Vous leverez alors vos toiles de dessus le chassis, & vous les plierez en quatre, & puis les ayant roulées & liées de plusieurs tours avec une ficelle, afin qu'elles ne s'étendent pas trop, vous les mettrez dans la presse pour en tirer l'huile, qui est l'essence en question.

Il faut que la presse de laquelle vous

vous servirez soit garnie de fer blanc, afin que l'essence ne s'attache pas au bois. Vous mettrez des vaisseauz bien propres dessous la presse pour recevoir l'essence, que vous mettrez ensuite dans des phioles ou bouteilles de verre, pour vous en servir au besoin.

On remarquera qu'il ne se peut faire dans une caisse que l'essence d'une fleur à la fois ; car l'odeur de l'une corromproit l'autre ; & les toiles qui auront servi à tirer l'odeur d'une fleur, ne pourront servir pour une autre qu'elles n'ayent été à la lessives, & qu'elles n'ayent été bien lavées en l'eau claire & ne soient bien séches.

Essence de Mille-fleurs.

L'Essence de Mille-fleurs est composée d'une partie d'essence de toutes les fleurs, que l'on mêle ensemble, mettant un peu plus de celle qui a l'odeur foible, & un peu moins de celle qui a l'odeur plus forte : & enfin faisant en sorte de les assortir si bien, que l'on ne puisse connoître celle qui domine.

Huile d'Olive parfumée aux fleurs.

L'Huile d'Olive dont on se sert doit

être toute la meilleure & la plus fine que l'on puisse trouver ; c'est celle que l'on appelle *huile Vierge*, elle ne sent presque rien d'elle-même, ainsi elle prend assez bien l'odeur des fleurs. Il n'y a point d'autre façon pour luy donner l'odeur, que de faire comme on a dit à l'Article des Essences.

Huile d'Amande douce parfumée, & pâte pour laver les mains.

Vous pelerez en l'eau chaude telle quantité que vous voudrez d'Amandes douces, & vous les mettrez essuyer à l'air ; étant séches, vous les pilerez grossierement pour les pouvoir passer au crible. Vous les mettrez dans une caisse qui sera garnie de fer blanc ou de papier, vous ferez un lit de vôtre poudre d'Amande épais d'un doigt, & pardessus un lit de fleurs de celles que vous voudrez, puis un autre lit d'Amande & pardessus un lit de fleurs, & vous continuerez ainsi jusqu'à ce que vous ayez employé vos fleurs & vôtre poudre d'Amande. Vous y laisserez vos fleurs du matin au soir, ou si vous n'en avez pas en abondance, vous les y laisserez vingt-quatre heures, vous les retirerez avec le crible, & en remettrez de

fraîches, vous ferez ainſi juſqu'à ce que vous ſentiez que vos Amandes ayent bien pris l'odeur : enſuite vous aurez des toiles fortes, grandes d'un quartier en quarré, qui ayent été à la leſſive, & qu'elles ſoient bien ſéches : vous mettrez vos Amandes dedans & vous en ferez ainſi des paquets, vous en mettrez deux enſemble plis contre plis, dans la preſſe pour en tirer l'huile, qui ne manquera d'avoir l'odeur que vous lui aurez donné, & outre cela les pains d'Amande que vous aurez auront auſſi l'odeur des fleurs. Cela eſt fort bon pour laver les mains, il faut ſeulement les piler au mortier & les paſſer dans un ſas, & s'en frotter les mains avec de l'eau tiéde ; on y peut mêler ſi l'on veut un peu de poudre d'Iris, c'eſt cette pâte qu'on appelle *Pâte de Provence*, ou *Pâte de Jaſſemin* ou *de fleurs d'Orange*.

Il faut obſerver que tant pour les Eſſences que pour les Huiles, les toiles ou la pâte doivent demeurer dans la preſſe du moins trois heures pour rendre leurs huiles.

Eſſence de Neroly.

L'Eſſence de Neroly ſe trouve ſur l'eau de fleurs d'Orange, parce qu'elle ſort du fruit qui eſt dans la fleur, & il ne ſe

tire de cette Essence que par petite quantité ; ainsi il faut faire beaucoup d'eau pour en avoir une once. Voicy comment on la recueille ; lorsque vôtre eau de fleurs d'Orange se distille, il la faut recevoir dans une bouteille ou matras, qui ait la panse grosse & le goulot fort long & étroit, & lorsque la bouteille est pleine d'eau, il la faut laisser reposer & la boucher : & comme l'essence est la plus legere, elle monte au-dessus de l'eau ; & ainsi étant à l'extrémité du goulot de la bouteille, il est aisé de la verser dans un autre : elle paroît verte dans le commencement, mais lorsqu'elle a été un peu gardée, elle est rouge.

Comme il ne se peut en retirant l'essence que l'on y mêle de l'eau, il faut pour les separer mettre l'essence avec l'eau qui se trouve mêlée dans une moyenne phiole de verre, & boucher le goulot avec le pouce & la renverser de haut en bas ; & comme l'essence est legere, elle remonte toûjours en haut, & pour lors vous lâchez un peu le pouce pour laisser sortir l'eau doucement, & l'eau étant sortie vous serrez le pouce pour retenir l'essence qui reste seule, & dont vous pouvez vous servir.

Essence de Cedra, ou Bergamotte.

L'Essence de Cedra se tire d'un Citron produit par une branche de Citronnier, qui est antée dans le tronc d'un Poirier de Bergamotte, ainsi le Citron qui en provient tient des deux qualitez; & pour en tirer l'essence, on coupe de petits morceaux d'écorce de ces Citrons, que l'on presse avec les doigts dans une bouteille, ou bombe de verre, où l'on peut seulement entrer la main pour presser le zeste tout comme l'on fait de celui d'Orange dans une tassée de vin, & c'est par le plus ou le moins de zestes qu'on a plus ou moins de cette Essence.

Essence d'Orange forte, ou de Petit-grain.

Vous mettrez une quantité telle que vous voudrez de petites Oranges qui ne soient point trop meures dans l'Alambic au refrigeratoire avec de l'eau, & vous recevrez la distillation dans un matras ou bouteille de verre à long goulot; & étant reposée, l'essence se trouvera dessus. Il la faudra retirer de dessus l'eau, & la serrer dans des phioles de verre, & les bien boucher.

Au Traité de la distillation des eaux, vous trouverez la maniere de gouverner l'Alambic. Voyez-y.

Eſſence de Citron.

L'Eſſence de Citron se fait de la même maniere que l'eſſence d'Orange forte : il faudra seulement couper les Citrons par la moitié, & les mettre dans l'Alambic au refrigeratoire avec de l'eau, recevoir la distillation comme il est dit ci-devant, & retirer l'eſſence de même. On ne preſcrit pas la quantité de Citrons ni d'Oranges, il est aiſé à juger qu'il faut qu'il y ait de l'eau ſuffiſamment pour les faire boüillir, ſans brûler, il faut auſſi qu'il y ait du fruit ſuffiſamment pour produire de l'eſſence.

Cire blanche pour la Barbe.

Vous mettrez quatre onces de Cire blanche, & deux onces de pommade de Jaſſemin ou autre odeur fondre enſemble dans une terrine ſur un réchaut de feu, les remuant doucement, & étant fondus vous y verſerez une cuillerée d'eſſence de Citron ou d'Orange forte ; & l'ayant mêlée vous emplirez vos moûles, & tout auſſitôt vous les mettrez tout debout dans un autre vaiſſeau, dans lequel il y aura de

l'eau froide pour les faire prendre, & étant refroidis ils seront faits.

Les moûles à Cire sont de fer blanc de la grandeur d'un bâton de Cire, & par un bout ils ont un couvercle ou emboëture comme un étuy ; & lorsque la Cire est refroidie, on tire le couvercle & l'on pousse le bâton du bout du doigt pour le faire sortir.

Cire noire.

Dans la même composition ci-dessus, il ne faudra qu'y mêler pour six deniers de noire de fumée, & elle sera noire.

Cire grise parfumée.

Dans la composition de la Cire blanche, vous y mêlerez deux cuillerées de poudre fine à la Maréchalle, & elle sera grise.

Autre maniere.

Dans la composition de la Cire blanche, vous y mêlerez deux cuillerées de marc d'eau d'Ange en poudre bien fine, & au lieu d'essence d'Orange forte ou de Citron, vous y ajoûterez un bon filet d'essence d'Ambre ou de Neroly, & vous emplirez vos moûles pour pâlir vôtre Cire comme on l'a dit.

CHAPITRE XXI.

Des Pommades, & de quelques Opiates pour les Dents.

LA Pommade eſt une compoſition faite avec des pommes & des graiſſes, elle ſert à pluſieurs uſages, elle guérit pluſieurs maladies de cuir, les écucures, les gerſures; elle rend le teint frais, net & poli; on l'employe pour adoucir les mains, pour mettre ſur les cheveux, pour les poudrer & friſer; il y en a de pluſieurs manieres: elles ſont encore fort à la mode, & les Dames ont ſoin toûjours que leur Toilette en ſoit fournie: Voicy la maniere de les faire.

Pommade parfumée aux fleurs.

Vous prendrez la quantité que vous voudrez de panne de Porc, & vous la mettrez tremper dans l'eau tout en morceau comme elle eſt tirée du Porc, & la changerez d'eau de trois en trois heures pendant quatre jours; mais vous aurez ſoin pendant les deux derniers jours de la

pêtrir dans l'eau avec une cuilliere à chaque fois que vous la voudrez changer d'eau, ensuite retirez-la de l'eau, égoûtez-la bien, & la mettez fondre doucement sur le feu dans un pot de terre neuf verniſé, la remuant doucement afin qu'elle ne grille pas; étant toute fonduë, vous verſerez vôtre pommade dans un baſſin plein d'eau, remuant toûjours l'eau & la Pommade enſemble avec une ſpatule, ſans diſcontinuer juſqu'à ce qu'elle ſoit tout-à-fait refroidie & congelée dans l'eau. Pour lors vous verſerez l'eau dehors; & continuerez à battre & remuer vôtre Pommade, qui peu à peu rendra toute l'eau qui y ſera mêlée, & enfin juſqu'à ce qu'il n'y en reſte plus; puis vous laiſſerez repoſer vôtre Pommade quelques heures, & vous ferez ce qui ſuit.

Vous appareillerez des plats d'étain, ou autres deux à deux de pareille grandeur, enſuite vous étendrez vôtre Pommade dans chaque plat de l'épaiſſeur d'un doigt, & dans l'un vous y ſemerez les fleurs dont vous voudrez donner l'odeur, en ſorte qu'il y en ait par tout également, & le couvrirez de ſon pareil. Ainſi les fleurs ne ſeront point preſſées, & donneront l'odeur à tous les deux.

Vous y laiſſerez les fleurs du matin au

ſoir, ou ſi elles ne vous ſont pas communes, vous les y laiſſerez vingt-quatre heures, & les retirerez, & releverez vôtre Pommade, & la mêlerez un peu, enſuite vous l'étendrez de nouveau & remettrez des fleurs fraîches comme la premiere fois: vous continuerez ainſi pendant quelques jours le ſoir & le matin, juſqu'à ce que vous la trouviez aſſez forte d'odeur, & aprés cela il la faudra ſerrer dans des pots de verre.

Il n'y a que la Pommade de Jaſſemin, fleurs d'Orange & Tubereuſe qui ſe puiſſe faire bonne & qui ſe puiſſe garder, les autres fleurs ſont trop foibles pour y donner une odeur qui dure long-temps.

Pommade pour rafraîchir le teint & ôter les rougeurs du viſage.

Prenez une demi-livre de panne de Porc mâle, & la mettez tremper dans l'eau pendant pluſieurs jours, la changeant ſouvent d'eau, comme il eſt expliqué à l'Article cy-devant, & lorſque par ce moyen vous aurez bien fait blanchir cette panne, vous la mettrez dans un pot de terre verniſé qui ſoit neuf, avec deux pommes de Reynettes coupées par morceaux ſans peler, & une once de quatre ſemences

froides pilées ; vous mettrez le pot devant le feu, & ferez cuire cette Pommade l'espace d'un quart-d'heure : ensuite vous la retirerez du feu & y mêlerez une once d'Huile d'Amande douce ; puis passez-la par un linge bien serré, & laissez tomber la colature dans de l'eau claire ; vous remuerez la Pommade & l'eau avec une spatule de bois jusqu'à ce qu'elle soit prise & congelée dans l'eau ; puis vous verserez l'eau & remuerez encore la Pommade pour en faire sortir toute l'eau qui y sera restée, & après cela vous vous en servirez.

Autre Pommade pour le visage tres-bonne

Vous prendrez quatre onces de panne de Porc mâle, que vous ferez blanchir en la faisant tremper plusieurs jours, & la changeant souvent d'eau, comme on a dit cy-devant ; étant bien blanche, vous verserez l'eau, vous l'égoûterez bien & la mettrez à part.

Vous ajoûterez ensuite pour un sol de Cire vierge, pour deux sols de nature de Balene, & deux onces d'Huile d'Amandes douces, & laisserez fondre le tout ensemble dans une terrine sur la cendre chaude sans les faire boüillir, &

pendant qu'il fondra vous le remuerez avec une spatule de bois pour le bien incorporer; ensuite faites fondre doucement la panne de Porc mâle que vous aurez préparée, versez-la dans cette composition, mêlez bien le tout ensemble avec la spatule, puis vous le verserez dans un vaisseau plein d'eau : vous remuerez la Pommade & l'eau avec la spatule, jusqu'à ce que la Pommade soit prise & congelée : Pour lors vous la changerez d'eau tant de fois, en continuant à la battre avec la spatule, qu'elle demeure bien blanche, qui est la marque qu'elle est faite.

Autre Pommade tres-fine pour le visage.

Vous prendrez deux onces d'huile d'Amandes douces tiré sans feu, demi-once de Cire vierge, pour quatre sols de nature de Balene; vous mettrez fondre le tout ensemble dans un plat de terre neuf verniſé sur un réchaut, dans lequel il y aura seulement de la cendre chaude, & vous remuerez doucement la Cire avec une spatule de bois, pour bien mêler & incorporer le tout ensemble, ôtez ensuite vôtre composition de dessus le feu, versez-y peu à peu de l'eau bien claire, en battant

battant vôtre compoſition avec la ſpatule, & continuez ainſi juſqu'à ce que le plat ſoit plein & la Pommade priſe & congelée dans l'eau ; car il faut qu'elle nage à grande eau, & l'ayant ainſi battuë dans cette premiere eau aſſez long-temps, vous la verſerez & en remettrez de nouvelle en la battant toûjours juſqu'à ce qu'elle demeure bien blanche : pour lors elle nagera ſur l'eau. Cela fait, retire-la avec la ſpatule, & la battez ſans eau juſqu'à ce qu'elle ſoit blanche en perfection ; & lorſque l'eau ſera ſortie de la Pommade, mêlez gros comme une petite noix de borax paſſé bien fin, & pour quinze ſols de ſemence de perle fine en poudre bien fine auſſi, & le tout étant bien mêlé, vous pourrez dire que vous aurez une bonne Pommade.

Pommade pour les lévres.

Vous prendrez quatre onces de beurre frais tout du meilleur, & une once de Cire vierge ; vous les mettrez fondre enſemble, & étant fondus vous y jetterez les grains d'une grape de raiſin noir : vous ferez boüillir le tout un quart d'heure, pendant ce temps vous écraſerez les grains de raiſin avec une cuilliere, enſuite vous

passerez vôtre Pommade par un linge assez fin, afin de retirer le raisin : vous remettrez vôtre Pommade sur le feu, vous y verserez deux cuillerées d'eau de fleurs d'Orange, & vous la ferez encore boüillir un boüillon, puis vous écraserez dans une écuelle gros comme une féve d'Orcanet, que vous délayerez avec un peu d'eau de fleurs d'Orange, vous la verserez dans vôtre Pommade, & la mêlerez bien avec la cuilliere, & la retirerez du feu, & lorsqu'elle sera refroidie, vous la mettrez dans des pots & boëtes.

Cette Pommade se garde deux ans toûjours bonne, & est tres-souveraine pour guérir les lévres fenduës & gersées, & elle est d'une trés-belle couleur.

Pâte d'Amande liquide pour laver les mains sans eau.

VOus prendrez une livre d'Amandes ameres que vous pelerez à l'eau chaude, & vous les laisserez sécher, puis vous les pilerez dans le mortier de marbre assez long-temps, afin qu'il n'y reste point de grumeaux ; aprés quoy vous y verserez un peu de lait, afin de les lier en pâte, & les mettrez à part.

Pilez ensuite de la mie de pain tout

du plus blanc, la groſſeur du pain d'un ſols, avec un peu de lait aſſez long-temps pour la bien réduire en pâte : mettez enſuite dans le mortier la pâte d'Amande avec celle de pain, ajoûtez-y dix jaunes d'œufs, deſquels vous aurez ôté les germes, pilez bien le tout enſemble y verſant peu à peu du lait en remuant toûjours & délayant la pâte : vous y mettrez trois chopines de lait, vous verſerez le tout dans un chaudron & le mettrez ſur le feu pour le faire bien boüillir. Ne ceſſez point de remuer cette pâte, ou de la tourner avec une cuilliere juſqu'à ce qu'elle ſoit cuite. Elle ne ſera guéres moins d'une heure à cuire, & vous en connoîtrez la cuiſſon lorſqu'elle s'épaiſſira.

Des Opiates.

Le mot d'*Opiate* eſt un nom ſouvent qu'on donne dans la Medecine aux Confections & aux Electuaires, quoiqu'on ne le dût donner qu'aux compoſitions molles, dans leſquelles entre l'*Opium* qui leur a donné ſon nom ; c'eſt en general un remede interne diverſement compoſé de poudre, de pulpes, de liqueurs, de ſucre ou de miel, réduit en conſiſtance molle, & propre à être gardée dans des pots,

on vente fort l'*Opiate* de Salomon, ainſi nommée d'un certain Medecin de ce nom: ces premieres Opiates ne ſont point de nôtre reſſort, nous les laiſſons à la Medecine; mais en voicy d'autres dont nous allons parler, ils ſervent pour encarner les dents & les gencives; la pratique fera mieux connoître ce que c'eſt que ce qu'on en pourroit dire ici en abregé.

Opiate en poudre pour nettoyer les dents.

Vous prendrez une demi-livre de brique que vous pilerez au mortier & la paſſerez bien fine par le tamis, vous la mettrez à part, ajoûtez-y quatre onces de porcelaines que vous mettrez en poudre de la même maniere que la brique, une once de corail pilé & mis auſſi en poudre, vous mêlerez vos trois poudres enſemble, verſez enſuite un filet d'eſſence de Canelle, autant de celle de Girofle, & mêlez bien le tout enſemble, & vous en ſervez.

Autre maniere.

Prenez une demi-livre de brique, quatre onces de porcelaines, & demi-once de Canelle, pilez le tout enſemble & le paſſez au tamis bien fin, juſqu'à la conſom-

mation du tout ou à peu près, puis servez-vous-en.

Autre maniere.

Prenez une demi-livre de brique, quatre onces de porcelaines, une once de Corail, deux gros de Canelle, un gros de Clou de Girofle, deux gros d'Alum calciné, demi-once de croûte de pain brûlé, une once de Conserve de Rose : pilez le tout ensemble, & le passez au tamis bien bien fin, & vôtre Opiate sera faite.

Opiate liquide.

Pour faire l'Opiate liquide, il se faut servir de Syrop de Griottes, parce qu'il ne se desseche pas : vous mettrez donc du Syrop de Griottes la quantité que vous voudrez dans un pot de fayance, & vous mettrez dans ce Syrop à discretion de l'Opiate en poudre, de celuy que vous voudrez, & le mêlerez bien avec une spatule, & s'il vous semble trop liquide vous augmenterez la poudre, que si elle vous paroît trop épaisse, vous y ajoûterez du Syrop, & le tout étant bien mêlé, vôtre Opiate sera faite.

Lorsque vous voudrez vous en servir, vous en mettrez dans un petit pot de

Fayance, & vous y ajoûterez, si vous voulez, un petit filet d'essence d'Ambre ou de Girofle, ou de Canelle, & pour lors vôtre Opiate sera d'une odeur & d'un goût fort agreable.

Fin de la premiere partie.

LE CUISINIER PARFAIT,

Où l'on enseigne à ordonner toutes sortes de Repas tant en gras qu'en maigre, & la maniere d'apprêter les Viandes selon le goût d'aujourd'huy.

SECONDE PARTIE.

CHAPITRE PREMIER.

Liste des Viandes qui se servent dans toutes les saisons de l'année en gras.

IL est difficile de sçavoir bien ordonner un Repas, à moins qu'on ne soit instruit des Viandes qui pour l'ordinaire sont propres à servir dans chaque saison : cette connoissance est essentielle à un Maître-d'Hôtel,

à un Chef-d'Office qui en fait quelquefois la fonction, & à un Cuisinier, qui souvent en bien des Maisons est l'Ordonnateur des Repas aux Extraordinaires que l'on y donne : voici les Viandes qu'on sert depuis Pâques jusqu'à la S. Jean.

Viandes propres à servir depuis Pâques jusqu'à la S. Jean.

Poulets de grain.
Dindons de l'année.
Pigeonneaux de voliere, ou Rameraux.
Perdrix.
Ortolans.
Lapereaux.
Oisons.
Agneaux.
Levreaux.
Francs Marcassins.
Faisans.
Lapins.

Depuis la S. Jean jusqu'à la S. Remy.

Perdreaux.
Faisandeaux.
Caillereaux.
Levreaux.
Chaponneaux.
Poulets de grain.
Oisons gras.
Ralles.
Faons.
Ramereaux.
Tourterelles.
Marcassins.
Poulets d'Inde.
Pigeons de voliere.
Poulardes.
Ortolans.
Allebrans.
Chevreaux.
Becassines.

Depuis

Depuis la S. Remy jusqu'en Carême.

Chapons gras.
Poulardes grasses.
Poulets d'Inde.
Agneaux.
Perdrix.
Becasses.
Ramiers.
Pluviers.
Gelinotes de Bois.
Becassines.
Grives.
Pigeons de voliere.
Cailles grasses.
Crêtes.
Foyes gras.
Oyes sauvages.
Cochons de lait.
Chapon pallier.
Poules grasses propres à boüillir.
Cocqs d'Inde.
Levrots.
Sarcelles.
Rougets.
Faisans de Bois.
Oiseaux de Riviere.
Mauviettes.
Poulets de grain.
Levrots de Janvier.
Courlis.
Oyes grasses.
Aloüettes.
Canards domestiques.
Canards sauvages.
Poules d'Eau.
Sarcelettes.

Liste des Viandes qu'on sert en maigre pendant toute l'année.

Soles.
Brochets.
Tanches.
Etourgeon.
Carpes.
Brême.
Saumon.
Turbot.

Carlets.	Huitres.
Truites.	Vilain.
Lotes.	Barbeaux.
Soles.	Plies.
Limandes.	Aloſe.
Macreuſes.	Anguilles.
Lemproies.	Aumare.
Langouſtes.	Brochet.
Maquereaux frais.	Harangs frais.
Maquereaux ſalez.	Harangs ſalez.
Flaies.	Grenoüilles.
Sardines.	Rouget.
Moruë fraîche.	Moules.
Moruë ſalée.	Raye.
Vives.	Seches.
Ecreviſſes.	Congres.
Eperlans.	Merluches.
Thon mariné.	Barbuës.
Perches.	

Liſte des Herbes & Legumes qu'on ſert pendant l'année.

Chevris.	Laituës.
Oublon.	Citroüilles.
Panez.	Carottes.
Salſifix.	Bete-Raves.
Navets.	Concombres.
Aſperges.	Chicorée.
Cardes d'Artichaux.	Champignons.

Cardes de Poirée.	Artichaux.
Pois durs.	Pois verds.
Mousserons.	Truffes.
Haricots verds.	Scorsonnerres.
Lentilles.	Haricots écossez.

CHAPITRE II.

De ce qui sert pour entrée, Rôt, Entremets & hors d'œuvres, tant en gras qu'en maigre.

Entrée en gras.

DAns les grands Repas reglez on sert pour l'ordinaire des Potages, tels que peuvent être des Bisques, Oüils & autres Potages dont on verra le dénombrement à la Table ; pour les autres Entrées qui les accompagnent, voici quelles elles peuvent être pendant toute l'année.

Poulets d'Inde en ragoûts.
Membre de Mouton farci.
Longe de Veau marinée.
Canards en ragoûts.
Pigeonneaux en ragoûts.
Poulardes en ragoûts.
Boudin blanc.
Sarcelles de plusieurs sortes.
Andoüilles.
Cervelats.
Langue de Bœuf en ragoût.
Langue de Mouton en ragoût.
Queuë de Mouton en ragoût.

Langue de Port en ragoût.
Cochon de lait à la daube.
Aloüettes en ragoût.
Becasses en surtout.
Becassines en ragoût.
Chevreüil en civé.
Choux farcis pour Entrée.
Concombres farcis.
Grives en ragoût.
Longe de Veau.
Poulets marinez.
Poitrines de Veau de plusieurs façons.
Perdrix roties en ragoût, & en ragoût sans être rôties.
Queuë de Mouton en ragoût.
Membre de Mouton à la daube.
Poulet d'Inde à la daube.
Civé de Liévre.
Poitrine de Mouton en haricot.
Agneau en ragoût.
Bœuf à la daube & d'autres manieres.
Biche en civé.
Cailles à la braise & en ragoût.
Cerf en civé, & en ragoût.
Chapons en ragoût de plusieurs manieres.
Cotelettes farcies.
Dindons diversement déguisez.
Mirotons.

Rôts en Gras.

Faisans.
Gelinottes.
Levrots.
Cailles.
Tourtes.
Perdrix.

Chapons.
Pigeonneaux.
Lapreaux.
Cailleteaux.
Dindonneaux.
Pluviers.
Longe de Cerf.
Filet de Cerf.
Longe de Chevreüil.
Ortolans.
Cochon de lait.
Rable.
Faon de Biche.
Filet de Chevreüil.
Longe de Mouton.
Poulets de grain.
Poulets d'Inde.
Albrans Bizets.
Etourneaux.
Agneaux.
Sarcelles.
Oyson.
Marcassins.
Grives.
Becassines.
Becasses.
Pigeons ramiers.
Longe de Veau.
Oye sauvage.
Oye domestique.
Poules d'eau.
Faon de Chevreüil.
Aloyau.
Epaule ou Longe de Sanglier.
Membre de Mouton.
Poularde grasse.
Canards sauvages.
Epaule de Veau rôtie.
Aloüettes.
Canards domestiques.

Entre-Mets.

Pieds & Oreilles de Porc.
Menus droits de Cerf.
Pâtez de Venaison.
& autres, sensez froids.
Truffes de plusieurs manieres.
Aumelettes farcies.

Ris de Veau frits.
Choux-fleurs.
Crêmes cuites de plusieurs sortes.
Jambons de plusieurs sortes.
Beatilles.
Tourtes de Franchipanne.
Artichaux frits, & à la poivrade.
Champignons en ragoût & frits.
Marinades de pluplusieurs manieres.
Abatis d'Agneaux.
Gelées de plusieurs sortes.
Blan-manger.
Hachis de plusieurs manieres.
Rissoles.
Bignets.
Ramequains.
Langues de Bœuf parfumées.
Langues fourées.
Foyes gras de plusieurs manieres.
Aumelettes de Jambon, & autres.
Tortuës.
Oeufs de plusieurs façons.
Cardons d'Espagne.
Asperges.

Il faut remarquer que toutes les Viandes qu'on peut servir chaudes, assaisonnées & passées à la casserole, sont Viandes d'Entrée; les Viandes froides se servent en Entre-mets.

Hors d'Oeuvres.

On appelle hors d'Oeuvres en fait de Cuisine tous les Plats qu'on sert sur une Table, & dont on pourroit se passer pour

rendre un Repas complet, on ne met gueres de Hors d'Oeuvres, si ce n'est dans ceux où il y a beaucoup de Plats à servir, ou bien dans un petit Repas pour épargner les Entrées qui coûtent plus, on peut servir pour Hors d'Oeuvres.

Hors d'Oeuvres.

Du Blanc-manger.
Des Foyes gras.
Des Asperges en salades.
Des Truffes au court-boüillon.
Des Morilles farcies.
Des Oeufs de plusieurs sortes.
Des culs d'Artichaux à la Crême.
Du Salé en tranches.
Des Pieds de Cochon à la Sainte-Menehou.
Des Crêtes farcies.
De la Crême brûlée.
Des Bignets & autres choses de cette nature.

Entrées en Maigre.

Soles en ragoût.
Brochet en ragoût.
Carpes en ragoût de plusieurs sortes.
Lottes en ragoût.
Truites de plusieurs sortes.
Vilain en ragoût.
Soles en ragoût.
Alose en ragoût.
Lamproie en ragoût.

Anguilles de plusieurs sortes.
Maquereaux frais.
Harangs frais.
Jambon de Poisson.
Moûles apprêtez.
Eperlans en ragoût.
Hure de Saumon à la sauce douce & autrement.
Thon mariné.
Brême en ragoût.
Saumon en ragoût.
Truites saumonées.
Barbeaux en ragoût.
Limandes en casserolles.
Plies en casserolles.
Macreuses en ragoût de plusieurs sortes.
Aumares à la sauce blanche.
Langoustes à la sauce blanche & au court-boüillon.
Rouget en ragoût.
Moruë fraîche en ragoût & autrement.
Moruë salée à la sauce blanche.
Raye frite en ragoût.
Maquereaux salez.
Harangs salez.
Harangs sorets.
Truites communes.
Pâtez d'Anguilles, de Lottes, & autres Poissons servis chauds.
Tourtes de Poissons servies chaudement.

Entre-Mets.

Ce second Service est garni de la plûpart des mêmes Poissons apprêtez au court-boüillon, & frits, ou sur le gril, & à la broche.

On sert aussi des Pâtez de Poissons &

des Tourtes servies chaudement, l'on y peut ajoûter des pieces d'Entre-mets que voici ; sçavoir,

Des Champignons.	Des Moules.
Des Artichaux.	Des Oeufs hors le
Des Concombres.	Carême.
Des Asperges.	

Et autres choses qui sont marquées à la Table, & c'est par ce moyen qu'on diversifie un Repas d'un tres-grand nombre de Plats, sans compter les Racines qui peuvent y avoir place, & dont voici un dénombrement.

Entrées.

Lentilles en ragoût.	Racines de Persil.
Purée aux Pois.	Bete-raves.
Topinambours.	Cardesd'Artichaux.
Artichaux.	Cardons d'Espagne.
Farce aux Herbes.	Haricots verds en
Racines en ragoût,	cosse.
telles que sont les	Cardes de Poirées.
Salsifix.	Petits Pois.
Les Navets.	

Entre-Mets.

Dans ces sortes de Repas servis en Legumes, tels que sont ceux qu'on sert en Carême, sans y mêler de Poissons, on donne pour Entre-Mets.

Des Asperges à la Crême.
Un plat de Lait d'Amandes.
De la Crême brulée.
Des Morilles à la Crême.
Des Choux en Salade.
Des Epinars à la Crême.
Des Artichaux salez.
Artichaux salez à la sauce blanche.
Truffes séches à l'Huile.
Bignets aux Pommes.
Des Asperges en salade.
De la Gelée de Corne-de-Cerf.
Du Blanc-Manger.
Des Champignons pannez & mis au four.
Des Concombres en salades.
Des Haricots en cosse conservez secs, & servis en salade, lors que c'est dans le temps qu'il n'y en a point.
D'autres Haricots de pareille sorte à la Crême.

Sur ce qu'on vient de dire des Viandes de toutes sortes, des Racines & Legumes qu'on peut servir tant en Entrées, qu'En-

tre-Mets & Hors d'Oeuvres, on peut dans chaque saison sçavoir ce qui se mange de plus nouveau & de meilleur, & tout cela déguisé differemment se sert en Repas reglez; il faut à present venir à la pratique, & expliquer la maniere de chaque apprêt, afin que ceux qui voudront apprendre la Cuisine y puissent réüssir sans peine.

Aprés en avoir enseigné la methode nous donnerons dans la suite des modeles de Repas expliquez, pour donner aux curieux qui voudront se piquer de bien servir une Table, & d'estre bien servis, une idée qui les satisfassent là-dessus.

CHAPITRE III.

Maniere de faire toutes sortes de Potages en gras.

Bisque de Chapons.

PRenez un Chapon un peu mortifié, blanchissez-le à l'eau chaude aprés l'avoir plumé, & vuidé proprement, troussez-le, & le faites cuire dans du boüillon avec les bardes de Lard, un Oignon piqué de Clous de Girofle, & quelques tranches de Citron; soignez de le bien écumer.

Vôtre Chapon étant bien cuit vous le laissez dans son boüillon jusqu'à ce que vous vouliez le dresser, avant ce temps-là il faut faire à part un ragoût en cette maniere : vous prenez des Ris de Veau blanchis, des Champignons, des Truffes, des culs d'Artichaux, le tout coupé par petits morceaux, vous le passez au petit Lard dans la casserole avec un peu de Farine pour faire la liaison, & un Oignon

piqué de Clous de Girofle, il ne faut pas que cela devienne roux.

Vôtre ragoût étant ainsi passé, versez-y un peu de Boüillon du pot, & laissez-le cuire, prenez garde que la cuisson s'en fasse à propos.

Quand vôtre ragoût est prêt, vous prenez des croutes de pain chapelées séchées au feu, ou au four, vous les mettrez mitonner avec du Boüillon fait avec du Trumeau, du derriere de Cimier de Bœuf, un peu de Mouton, de la Volaille telle qu'il vous plaira, & autant de toutes les Viandes que vous jugerez à propos qu'il en faudra pour faire le Boüillon dont vous aurez besoin; c'est de ce Boüillon aussi qu'on prend pour faire cuire le Chapon dont on a parlé, & qu'on doit assaisonner de Sel & de Clous de Girofle.

Quand vôtre Soupe est bien mitonnée, vous dressez vôtre Chapon dessus, vous rangez vos ragoûts tout au tour, & versez dessus un jus de Bœuf pour la nourrir, il ne faut pas le mettre sur le feu; aprés cela, exprimez encore un jus de Citron, garnissez vos bords du plat de tranches, & servez chaudement.

Il y en a pour enrichir ce Potage qui font encore un autre ragoût de crêtes dont ils garnissent la Volaille, & qu'ils font cuire

avec des bardes de Lard, de la graisse de Veau & du Boüillon clair, aprés les avoir bien échaudées & proprement épluchées & assaisonnées d'une tranche de Citron, d'un Oignon piqué, Sel & Poivre, le tout fait à propos; on peut s'en passer si l'on veut.

On fait de la même maniere les Bisques de Poulardes, de petits Poulets de grain, & de Pigeonneaux, il ne faut mettre ceux-ci au feu qu'une heure auparavant que de servir.

Les Bisques de Cailles se font en les passant au roux avec du Beurre dans la casserole, puis on les fait cuire dans un petit pot comme le Chapon, on les garnit, & on les sert de même, hors qu'on marbre ce Potage d'un Coulis de Veau; nous dirons dans la suite ce que c'est que Coulis & que jus, & comment on les fait.

Oüille espece de Potage.

Il s'en fait en gras & en maigre, voici pour le gras; il faut avoir du Bœuf de Cimier, des roüelles de Mouton, de celles de Veau, un Canard, un Chapon, des Cailles & des Pigeons, on passe le tout au roux l'un aprés l'autre dans la casserole, cela fait on le met dans une grande mar-

mite où il y a de l'eau, chaque chose selon qu'elle a besoin de cuire.

Aprés cela vous prenez vôtre roux où vous avez passé de la farine, vous le jettez dans cette marmite, vous écumez bien vos viandes, vous les assaisonnez de Sel, de Poivre, de Gingembre.

Quand le tout a bien boüilli, on y mêle toutes sortes d'herbes, racines de Persil, & autres, toutes mises par paquets, ensuite, & lors que le Boüilli est assez consommé, on prend des croutes chapelées & déséchées, on les met dans un grand plat, on les imbibe de Boüillon, & on les fait mitonner.

Cela fait, & vôtre Potage étant bien dégraissé, vous le servez, avec vos volailles & autres viandes dessus.

On fait encore une Oüille aux Rameaux comme la précedente, excepté qu'au lieu de les passer au roux, on les blanchit à l'eau; on en fait de même des Cailles, & autres volailles; ainsi ceux qui voudront faire de ces sortes de Potages se regleront sur ce que nous venons de dire, & feront choix des viandes qu'ils voudront ainsi déguiser.

Potage de Chapon.

Pour faire un bon Potage de Chapon, il faut avoir de bon Boüillon fait comme on l'a dit à l'article de la Bisque, page 301. le mettre dans un pot avec un Chapon gras, ajoûtez-y des petites Ciboules entieres, des racines de Persil & des Panez le tout par paquets, laissez bien cuire le tout ensemble.

Aprés cela prenez des croutes, & les faites bien mitonner, vôtre Potage étant prêt à servir, dressez vôtre Chapon dessus, nourrissez vôtre Soupe d'un jus de Veau, garnissez-la de Panez, & la servez chaudement.

Au lieu de racines on peut mettre dans le Potage des Concombres blanchis à l'eau, vuidez de leur pulpe, & farcis d'un Hachis composé de petit Lard, de roüelle de Veau, Sel & Poivre, le tout bien haché.

On fait bien boüillir le Chapon avec le Concombre, & un bouquet de fines herbes, on le dresse à l'ordinaire avec un bon Coulis de Veau par dessus.

On peut observer la même chose pour les Cailles, les Dindonneaux, les Poulardes, les Poules graces, & les Ramereaux.

Au lieu de Racines, on peut y mettre des Choux ou des Navets aprés les avoir bien ratissez, coupez en dez & passez à la casserole avec Lard fondu & un peu de Farine.

Potage de Perdrix.

Prenez une Perdrix accommodée proprement & bien troussée, piquez-la legerement de Lard, & la faite rôtir à moitié, étant rôtie empotez-la avec du Boüillon de bonne Viande comme il est marqué page 302. ajoûtez-y un bouquet de fines herbes, & assaisonnez le tout de Sel, Poivre, Clous de Girofle & d'un Oignon piqué.

Etant à moitié cuit, vous prendrez des Choux pommez blanchis à l'eau chaude, vous les empoterez avec vôtre Perdrix, & un petit morceau de Lard blanchi, il faut que le tout boüille bien.

Quand vôtre Potage sera presque en état d'être dressé, vous le nourrirez d'une liaison rousse faite avec du Lard, un peu de Farine, & du Boüillon de vôtre pot, ou bien un bon jus de Bœuf.

Ensuite faites mitonner vos croutes; quand vous jugez qu'il est tems de dresser, étant mitonné, rangez vôtre Perdrix dessus, & bordez vôtre plat de tranches de petit

Lard, & servez chaudement.

On peut si l'on veut y mettre des Lentilles cuites passées à la casserole, avec Persil & Ciboules hachez, mêlez le tout ensemble, le laisser cuire & le servir; & si vous voulez enrichir vôtre Potage de bonnes garnitures, vous n'aurez qu'à garnir vôtre plat de Ris de Veau en ragoût.

Ou bien vôtre Perdrix étant cuite en bon Boüillon, comme on l'a dit, vous pouvez seulement nourrir vôtre Soupe d'un bon Coulis de Bœuf; voyez comme il se fait, & la servez garnie, comme on l'a dit, ou de Ris de Veau piquez & rôtis, ou de culs d'Artichaux en ragoût.

Si vous avez bien du monde à table, au lieu d'une Perdrix vous en mettrez deux, vous pourrez encore les farcir, si vous voulez, d'un Godiveau composé de petit Lard, chair de Perdrix, ou roüelle de Veau, fines herbes, Sel & Poivre, au lieu de vos Perdrix vous farcirez, si vous voulez, un pain que vous mettrez au milieu de vôtre plat, que vous garnirez de Fricandeaux piquez en ragoût de Ris de Veau, de Champignons, Artichaux, crêtes de Coq, Truffes, avec un jus de Citron en servant, choisissez de tout cela ce qui vous conviendra.

Les Chapons, les Poulardes, les Cailles,

les Canards, les Dindons, les Pigeons, & les Oisons se peuvent ainsi mettre en Potage, & être accompagnez des mêmes garnitures.

Potage de tête d'Agneau.

On prend une tête d'Agneau & les pieds, on les nettoye proprement, & on les fait cuire dans un pot avec de bon Boüillon, du Sel, du Poivre, du Clou de Girofle, & un bouquet de fines herbes (on ne les met jamais autrement.)

Quand le tout est bien cuit, on fait mitonner ses croutes à l'ordinaire, avec du bon Boüillon autre que celui où on cuit vôtre tête d'Agneau & vos pieds, on y mêle un bon jus, on range la tête au milieu de la Soupe, les pieds tout au tour, puis on la sert chaudement garnie de la Cervelle frite, ou autres garnitures.

Potage de Poulardes.

Ayez une ou plusieurs Poulardes bien accommodées, faites-les cuire dans de bon boüillon avec d'autres Viandes, laissez bien cuire le tout aprés l'avoir assaisonné à l'ordinaire, ajoûtez-y de la Chicorée passée à l'eau, & le tout étant bien cuit

vous dresserez vôtre Potage, vous le nourrirez d'un jus de Mouton & de Champignons, vous le garnirez de vos Chicorées.

Vous en agirez de même à l'égard des Chapons, Poulets, Dindons, & autres Volailles.

Potages farcis.

Vous prenez telle Volaille qu'il vous plaît, vous la faites cuire à la broche, vous en prenez le blanc, vous le hachez avec des Champignons & culs d'Artichaux, vous l'assaisonnerez de Sel, Poivre & Clous de Girofle en poudre, & passez le tout ensemble dans la casserole avec du bon Lard, puis vous en farcissez un pain que vous vuidez de sa mie, & aprés l'avoir fait sécher.

Cela fait, prenez vos carcasses de Volailles, pilez-les dans un mortier avec un Coulis de Bœuf, passez le tout à la casserole aprés l'avoir bien assaisonné, puis à l'étamine avec de bon jus de Bœuf & de Citron, ensuite faites-en mitonner vôtre pain avec tout cela, & de bon Boüillon, étant mitonné, servez ce Potage garni de ce que vous jugerez à propos.

Vous pouvez au lieu de Volailles prendre des Perdrix ou des Cailles, cela dépend

de la fantaisie & de la dépense qu'on veut faire.

Potage d'Oisons aux Pois verds.

Vous prendrez un ou plusieurs Oisons, vous les trousserez proprement, vous les empoterez dans de bon Boüillon avec Sel, Poivre, & un bouquet de fines herbes, & le laisserez boüillir comme il faut.

Il faudra avoir des Pois verds, les faire cuire avec un petit morceau de bon Lard, & assaisonnement ordinaire, & quand le tout sera cuit vous ferez mitonner vôtre Potage avec un peu de Boüillon de vôtre pot, vous jetterez par dessus la purée verte qu'aurez faite, puis vous le servirez garni de croutons frits ou d'autres choses.

Pour donner un relief à ce Potage, on peut farcir l'Oison entre la peau & la chair d'une farce faite avec le foye & le cœur, avec bon assaisonnement & fines herbes, au défaut de Pois verds prenez-en de vieux avec la purée desquels vous ferez un Coulis verd, au lieu d'Oison vous pouvez prendre des Oyes en bonne chair.

Potage d'une Poitrine de Veau farcie.

Prenez une bonne Poitrine de Veau, ouvrez-la par le bout d'en bas, & rempliſſez

cette ouverture d'un Godiveau composé de roüelle de Veau, ou de blanc de Chapon, ou de Poularde, de culs d'Artichaux, de Ris de Veau, & de Champignons, passez le tout en ragoût assaisonné de bon goût, farcissez en vôtre Poitrine de Veau, cousez l'ouverture crainte que la farce ne tombe, il faudra en reserver pour garnir vôtre Potage.

Cela fait empotez vôtre piece de viande avec de bon boüillon, laissez-la bien cuire, étant cuite faites mitonner vos croutes, dressez vôtre Potage, vôtre Poitrine de Veau au milieu, versez dessus un jus de Veau & de Citron, & garnissez-le de petites Andoüillettes faites avec vôtre hachis.

Potage aux Champignons en gras.

On prend des Sarcelles ou autres Oiseaux de cette nature, on les pique de moyen Lard, on les fait rôtir à moitié, ou bien on les passe à la casserolle avec Lard fondu, on les empote avec bon boüillon bien assaisonné.

Ensuite ayez des Champignons, épluchez-les, coupez-les en dez, passez-les dans le Lard où vos Oiseaux auront roussi, mettez-y de la Farine deux bonnes pincées,

aprés cela jettez-les dans le pot où cuisent vos Sercelles lorsqu'elles seront à demi-cuites, puis le Boüillon étant consommé à propos, dressez vôtre Potage, que vous ferez mitonner, & que vous nourrirez d'un jus de Mouton avant que de le servir.

Les Volailles se peuvent ainsi manger en Potage, & pour garnitures vous pouvez border vôtre plat de Champignons frits dans du Saint-doux, aprés que vous les aurez fait amortir dans la casserole avec du Boüillon, & que vous les y aurez assaisonnez de Sel & de Poivre.

Potage de Poulets farcis.

Pour faire ce potage vous ferez un hachis de blanc de Chapon, Poulardes, ou roüelles de Veau, avec Champignons, culs d'Artichaux, & quelques Ris de Veau, vous hacherez le tout ensemble avec des fines herbes, & bon assaisonnement.

Vôtre farce étant faite, vous en farcissez vos Poulets entre la peau & la chair, il faut prendre garde de ne point rompre la chair, ensuite vous faites blanchir vos Poulets, vous les empotez avec de bon Boüillon, vous les laissez cuire à propos, étant cuits faites mitonner vos croutes, dressez

dressez dessous vos Poulets, servez chaudement aprés y avoir mis un jus de Bœuf.

Vous pouvez faire de même pour les Chapons, Poulardes & Dindons, & garnir les bords de vôtre plat de petites boulettes faites avec vôtre hachis, & passez en ragoût dans la casserole, ou bien de Ris-de-Veau frits, ou en ragoût, ou bien simplement de croutons frits.

Potage d'un Jarret de Veau.

Vous prenez du Bœuf de Cimier, un bon endroit de Mouton, un Jarret de Veau, & quelque Volaille telle que vous la voulez, vous mettez le tout dans une marmite, vous le faites bien boüillir, vous l'écumez, & l'assaisonnez de Sel, Poivre, & Oignon piqué de Clous de Girofle, racines de Persil & Cerfeüil.

Le Boüillon étant bien consommé, vous mettez vôtre Potage mitonner en passant le Boüillon, vous dressez au milieu vôtre Jarret de Veau, & arroserez vôtre Potage d'un bon jus en servant.

Potage de Profiterole.

Ayez un petit pain rond, dégarnissez-le de sa mie, faites-le sécher au four, &

le tarciſſez d'un Godiveau compoſé de blanc de Chapon, ou de roüelles de Veau avec du petit Lard, Champignons, culs d'Artichaux, & fines herbes, le tout bien haché & paſſé en ragoût à la caſſerolle.

Cela fait, rempliſſez vôtre pain de vôtre Godiveau, mettez-le mitonner dans une caſſerole avec un jus de Veau, bon Boüillon, Sel & Poivre.

Etant mitonné à propos dreſſez-le au milieu de vos autres croutes que vous aurez fait mitonner auſſi dans de bon Boüillon, garniſſez le tout de vôtre Godiveau, verſez ſur vôtre Potage un bon jus, ſervez-le aprés luy avoir donné pour garniture au tour du plat des Champignons paſſez en ragoût, ou bien des Fricandeaux, ou des Ris de Veau, ou ſimplement des boulettes de vôtre hachis.

Vous pouvez ſi vous voulez pour autre garniture faire un ragoût de Ris de Veau, Champignons, Truffes, Mouſſerons, Morilles & culs d'Artichaux, le tout aſſaiſonné de bon goût, & cuit à propos, cela dépend de la dépenſe qu'on y veut faire, & une perſonne qui entend la Cuiſine, peut ſur une telle idée augmenter ou diminuer; voilà ſuffiſamment de Potages gras, paſſons aux maigres.

CHAPITRE IV.

Potage Maigres.

Bisque de Poisson.

IL faut d'abord un hachis de chair de Carpes, de Champignons blanchis, Sel, Poivre, & fines herbes, vous le faites cuire dans une casserole, d'ailleurs vous aurez de bon Boüillon de Poisson fait en cette maniere.

Vous prendrez les corps des Poissons, dont la chair vous aura servi pour vôtre hachis, vous prendrz une Anguille coupée par morceaux, vous mettrez le tout dans un pot suffisamment grand avec eau, Beurre, Sel, Poivre, bouquet de fines herbes, & Oignon piqué, laissez bien boüillir le tout ensemble pendant une heure, passez-le aprés dans un linge blanc.

Cela fait, ayez des Champignons, passez-les au blanc, faites d'ailleurs frire de la Farine, passez-la à l'étamine pour en faire un Coulis.

Le tout ainsi préparé, on prend des croutes à l'ordinaire, on les met mitonner avec

le Boüillon, on les garnit du hachis, & d'un autre ragoût de laittes de Carpes, foyes de Brochet, queuës & pattes d'Ecreviſſes, & jus de Citron; le même ragoût vous ſert auſſi de garniture, le tout bien dreſſé vous ſervez vôtre Potage chaudement.

Vous pouvez ſi vous voulez faire ſimplement un hachis de Poiſſon tel qu'il vous plaira, l'aſſaiſonner de bon goût, faire mitonner vos croutes, les garnir de vôtre hachis, & d'un ragoût de Champignons ſeulement, & garnir les bords de vôtre plat de Champignons frits.

Potages d'Anguilles.

Ayez une belle Anguille, coupez-la par tronçons aprés l'avoir écorchée, paſſez-la au roux dans une caſſerole, avec fines herbes & bon aſſaiſonnement, enſuite mettez-la dans un pot avec Boüillon de Poiſſon fait comme on l'a dit dans l'article précedent, laiſſez bien boüillir le tout enſemble.

Aprés cela, vous ferez mitonner vos croutes, vous mettrez vôtre Anguille deſſus, puis vous ſervirez vôtre Potage avec un Coulis de Champignons, ou ſimplement un jus de Citron.

Au lieu de Boüillon de Poisson vous vous servirez de Purée claire.

Potage de Barbottes.

Les Barbottes s'aprêtent de la même maniere en Potage aprés les avoir lavées, on les dresse de même.

Potages de Carpes farcies.

Vous prenez de la chair de Carpe, des Champignons, des Truffes, fines herbes, & bon assaisonnement ; vous les faites cuire dans une casserole avec bon Beurre, & un peu de Purée claire.

Cela fait, mettez vos croutes mitonner avec du Boüillon de Poisson, page 313. ou Purée claire bien assaisonnée, garnissez-les de vôtre hachis, & bordez vôtre plat de culs d'Artichaux frits, ou de Champignons en ragoût, ou simplement de croutons frits.

Potage de Brochet.

On le passe à la casserole comme les Anguilles, aprés l'avoir coupé par tronçons, on l'assaisonne bien, on le fait cuire dans un pareille Boüillon, & mitonner de la même maniere que les autres.

Si vous le voulez aux Choux, vous les hacherez bien menus, vous les blanchirez & les mettrez cuire dans vôtre pot, puis vous les rangerez proprement sur vos croutes.

Si vous aimez le Potage aux Navets, passez-les au roux dans la casserole avec de la Farine, laissez-leur prendre couleur & cuire avec Sel & Poivre, aprés quoi vous en garnirez vos croutes.

Le Potage de Brochet farci se fait de la même maniere que celui de la Carpe; voyez-y, & vous pouvez le garnir de foyes de Brochet frits.

Il y en a au lieu de garnir leur Soupe du hachis de leur Brochet, qui en farcissent un pain qu'ils font mitonner dans du Boüillon de Poisson, ou Purée claire pour les garnitures; elles seront de ce que vous jugerez à propos.

Potage d'Ecrevisses.

Faites cuire des Ecrevisses, quand elles seront cuites, prenez-en toutes les queuës, faites-en un ragoût avec Champignons, Truffes, culs d'Artichaux, Morilles & Mousserons, si vous en en avez, le tout de bon goût, & cuit dans la casserole, avec bon Beurre, Boüillon de Poisson, ou Purée claire.

Cela fait, faites mitonner vôtre Potage avec l'un ou l'autre de ces deux Boüillons, garnissez-le de vôtre ragoût d'Ecrevisses, & d'un Coulis d'Ecrevisses, aussi fait comme vous le pouvez voir à l'article des Coulis, & ayant bordé les bords de vôtre plat d'autres queuës d'Ecrevisses cuites, vous servez chaudement cette Soupe.

Il y en a qui dans ce ragoût mêlent des Laittes de Carpes, & qui non contens de tout ce qu'on vient de dire font encore un hachis de Carpes assaisonné de bon goût, dont ils farcissent un pain qu'ils mettent au milieu de leur Potage.

Potage de Moules.

Il faut avoir des Moules, & les bien laver, puis les mettre dans un pot & les faire cuire avec de l'eau, bon Beurre, Persil, Oignon piqué.

A mesure qu'ils blanchiront ainsi, il les faudra tirer, c'est une marque qu'ils le sont assez, ensuite vous ôterez les Moules de leurs coquilles, vous en ferez un ragoût avec des Champignons, des Truffes, culs d'Artichaux, bon assaisonnement, & un peu de Boüillon dont vous moüillerez vôtre Potage, soit Boüillon de Poisson, Purée claire, ou Boüillon même où vos Mou-

les auront cuit, aprés l'avoir passé.

Cela fait, mettez mitonner vos croutes avec l'un ou l'autre de ces Boüillons, étant mitonnées mettez vôtre ragoût par dessus, & garnissez vôtre Potage d'autres Moules que vous aurez reservez, & servez chaudement, aprés y avoir fait une liaison de deux jaunes d'œufs.

Quelques-uns farcissent un pain d'un hachis qu'ils mettent au milieu du plat, d'autres agissant plus simplement en cela se contentent de faire cuire leurs Moules, d'en prendre le Boüillon qu'ils passent, & qu'ils mettent dans une marmite avec bon Beurre, Persil, Sel & Poivre, ensuite ils font un ragoût simple de leurs Moules avec bon Beurre blanc & fines herbes, dont ils garnissent leurs croutes aprés qu'il est cuit, & bordent leur plat comme on a dit.

D'autres enfin moüillent leur Potage du Boüillon fait, comme on vient de le dire, & le garnissent seulement de leurs Moules.

Potage de Tanches.

Il se fait comme celui d'Anguilles; si vous voulez le faire aux croutes farcies, vous le composerez comme à la Carpe, page 317. ou bien si vous aimez mieux le

servir à la Tanche farcie, vous ferez une face de chair de Tanche bien assaisonnée, vous en farcirez deux Tanches, vous les passerez au roux à la casserole, & leur ferez prendre belle couleur, vous les acheverez de cuire avec un peu de Boüillon de Poisson ou Purée claire, & bon assaisonnement, ensuite vous ferez mitonner vos croutes avec l'un ou l'autre de ces deux Boüillons que vous aurez, vous dresserez vos Tanches au milieu, & servirez chaudement vôtre Potage garni de Champignons frits, ou de Lettes de Carpes ou de croutons frits simplement.

Potage aux petits Pois.

Il faut avoir des petits Pois écossez, & prendre les plus gros pour faire la purée avec les cosses & du persil, les faire un peu cuire, puis piler le tout ensemble, y ajoûter une mie de pain trempée dans le Boüillon.

Cela fait, passez le tout à l'étamine en le pressant fortement; mettez-le dans une marmite avec vos petits Poids que vous aurez auparavant passez en ragoût à la casserole avec bon Beurre, Persil & assaisonnement ordinaire, il faut laisser boüillir le tout.

Quand on juge que le Boüillon est de bon goût, on fait mitonner ses croutes, on met les Pois dessus, & pour garnitures, on prend des culs d'Artichaux frits ou des Champignons frits, ou autres choses semblables.

Potage d'Artichaux.

Vous aurez une purée aux Pois verds, ou bien à l'ordinaire selon la saison; elle sera assaisonnée des choses necessaires.

Aprés cela vous prenez des culs d'Artichaux, vous les coupez par la moitié, vous les passez au roux dans la casserole avec un peu de farine pour lier vôtre Soupe, puis vous les jettez dans vôtre purée; quand le tout est cuit comme il faut, vous mettez mitonner vos croutes, & servez vôtre Potage avec les Artichaux dessus, & d'autres frits autour du plat.

Potage d'Asperges.

Vous ferez le Boüillon comme aux petits Pois, & au lieu de petits Pois en ragoût, vous y mettrez des pointes d'Asperges, assaisonnées de bon goût, & dont vous garnirez vôtre Potage; vous trouverez ce ragoût dans l'article des Asperges en guise de petits Pois; pour gar-

nitures vous prendrez des Champignons frits, ou des croutons frits.

Potage de Champignons.

Vous prenez des épluchures de Champignons, vous les lavez bien, & les mettez cuire dans de la purée claire ou boüillon de Poisson si vous en avez, étant bien cuits vous les passerez à l'étamine.

Cela fait, vous couperez vos autres Champignons en dez, vous les mettrez en ragoût avec bon Beurre, Sel, Poivre, & un paquet de fines herbes.

Ensuite assaisonnez bien vôtre purée avec bon Beurre, Sel, Poivre & Oignon piqué, quand elle aura boüilli comme il faut, faites mitonner vos croutes dessus vôtre ragoût, & bordez vôtre plat des mêmes Champignons.

Autrement.

On peut encore faire un Potage de Champignons d'une autre maniere, & pour cela vous prenez du Lait pour faire vôtre Boüillon, vous faites fondre du Beurre dans la poële, il faut qu'il soit presque roux; vous y faites frire des croutons, vous les retirez, vous y mettez vôtre

Lait assaisonné, & lui laissez prendre un boüillon.

Ensuite prenez du pain mollet, coupez-en vôtre soupe, moüillez-la, laissez-la imbiber, dressez dessus vôtre ragoût de Champignons, & bordez vôtre plat de vos croutons frits, puis servez chaudement; vous pouvez ainsi faire des Potages de Mousserons & de Moules.

Potage de Lait d'Amandes.

Prenez des Amandes, échaudez-les, pelez-les, & les pilez dans un mortier, & à mesure mêlez-y un peu de sucre, & passez le tout à l'étamine.

Cela fait, mettez-le dans une Casserole avec encore autant de Lait que vous jugerez en avoir besoin; pour dresser vôtre Potage, ajoûtez-y deux jaunes d'œufs délayez, un peu de Sel, & Sucre à discretion.

Cela fait, ayez du pain mollet pour couper vôtre Soupe, moüillez-la de vôtre Boüillon, rapez-y du Biscuit & la servez; on en peut faire de même à une Soupe au Lait simple.

Potages aux Herbes.

Il faut prendre des cœurs d'Epinards,

ou d'autres bons herbages qu'on a coûtume de mettre au pot, les mettre cuire dans un petit pot avec de la purée, un Oignon piqué de Clous de Girofle, & assaisonnemens ordinaires, quand le tout a assez boüilli vous le passez, vous dressez vôtre Potage, vous ferez mitonner vos croutes, & raperez dessus du Parmesan, puis le servirez chaudement, garni de croutons frits.

Il y a une infinité d'autres petits potages communs, qu'on n'a pas cru devoir mettre icy; la pratique en est tres-commune & fort aisée, tels sont les Potages à l'Oignon, au Lait, à la Purée simple & aux herbes à l'ordinaire, nous finirons seulement ce Chapitre par la maniere de faire un Potage aux Laituës farcies.

Potages aux Laituës farcies.

Faites d'abord une bonne farce de Poisson en cette maniere: prenez de la chair de Carpe, des Champignons, des Truffes, du Persil, & de la Ciboule, hachez bien le tout & assaisonnez-le, mêlez bien le tout dans une casserole avec bon Beurre.

Etant cuit, vous prenez des Laituës pommées, vous les faites blanchir lege-

rement à l'eau chaude, vous les ouvrez, & les farcissez de vôtre Godiveau, ficelez-les, & les faites cuire dans un pot avec du bon Boüillon de purée, assaisonnée de Sel, Poivre, & Clous de Girofle.

Aprés vous ferez mitonner vos croutes imbibées de ce Boüillon, & servirez vôtre Potage garni de croutons frits.

Au lieu de farce de Poisson, vous pouvez, si vous voulez, en faire une de fines herbes assaisonnées de bon goût, & cuites à la casserole avec bon Beurre.

CHAPITRE V.

Des Ragoûts differens en gras.

Canards en Ragoûts.

PRenez des Canards sauvages ou autres, trouſſez-les bien, lardez-les de gros Lard, paſſez-les à la caſſerole avec Lard fondu, & un peu de farine pour faire la liaiſon, ou bien faites-les rôtir à moitié à la Broche, empotez-les avec de bon Boüillon, Sel, Poivre, & bonnes épiceries, & fines herbes en paquets, laiſſez cuire doucement le tout, étant à moitié cuite mettez-y des Navets coupez par tranches & paſſez au roux, environ un bon verre de Vin, & lorſque vôtre ragoût ſera achevé de cuire & que vous verrez que la ſauce ſera liée ſuffiſamment, dreſſez-le & le ſervez chaudement pour entrée.

Autrement.

Autrement on fait rôtir entierement les Canards, pendant qu'ils rôtiſſent on

prépare un ragoût de Ris-de-Veau, d'Artichaux, Champignons, Sel, Poivre, fines herbes en bouquet, & cuit dans la casserole avec Lard fondu.

Vôtre ragoût estant cuit versez-le sur vos Canards aprés luy avoir donné une petite pointe de vinaigre, garnissez vôtre plat de Fricandeaux, & servez pour entrée.

Il y en a qui font des hachis avec des Ris-de-Veau, Champignons, de la chair de Canards, Ciboules, Persil, Sel & Poivre, le tout haché menu & cuit dans la casserole, & qui aprés cela en farcissent les Canards, & les font ainsi rôtir à la Broche.

Estant rôtis on les sert avec un Coulis de Champignons, ou bien avec une sauce faite ainsi: prenez deux verres de bon Vin, deux ou trois tranches d'oignon, du Clou de Girofle, un peu de Poivre, faites boüillir le tout dans une casserole en sorte qu'il soit réduit à moitié, si vous voulez faire plus de sauce, il faut augmenter la dose de tout ce qui y entre.

Vôtre sauce estant cuite, vous la passerez au tamis; vous y mettrez un jus de Bœuf, vous la passerez sur le feu dans la casserole, & la dresserez sous vos Canards que vous servirez ainsi chaudement.

On

On aprête ainsi les Sarcelles, les Poules d'eau & les Becasses.

Poularde à la Provençale.

Ayez des Poulardes accommodées proprement & retroussées de même, faites-les rôtir avec une barde de Lard sur l'estomach.

Pendant qu'elles cuisent, il faut faire un ragoût avec des Foyes gras, Ris-de-Veau, Persil, Ciboules hachées, assaisonnez de Sel, Poivre, & de bon goût, & passez à la casserole avec un peu de Lard & de farine.

Cela fait, mettez dans ce ragoût un verre de bon Vin, des Capes hachées, un Anchois, & des Olives desossées, avec un bouquet de fines herbes, & un Coulis de Bœuf pour liaison.

Vôtre ragoût étant achevé, vous prenez vos Poulardes rôties, vous les dressez dans un plat, vôtre ragoût par dessus, puis vous les servez chaudement pour entrée avec un jus de Citron.

On sert ainsi les Chapons, les Poulets, les Perdrix, les Becasses & les Dindons.

Poularde farcie.

Faites une farce avec des Ris-de-Veau,

Truffes, Champignons, culs d'Artichaux d'abord, & de la moëlle de Bœuf, hachez bien le tout ensemble, assaisonnez-le de bon goût & le blanchissez.

Cela observé, farcissez-en le corps de vos Poulardes que vous bardez avec du Lard sur l'estomach, envelopez-le de papier, & les mettez rôtir : pendant qu'elles rôtissent, on aprête une sauce pour mettre dessous, composé de Truffes, de Champignons, Anchois, & d'un jus de Veau, le tout haché & cuit à propos dans la casserole, aprés cela dressez vos Poulardes dans un plat, vôtre sauce dessous, & servez chaudement pour entrée, avec un jus de Citron.

On aprête de la même maniere les Chapons, les Dindons & les Poulets.

Si vous voulez encore autrement servir une Poularde ou autre volaille farcie, vous prendrez de la chair de Chapon rôti, ou d'une Poularde, ou de la Roüelle de Veau, vous les hachez bien menus, avec du Lard & du Jambon cuit, & quelques Champignons, Persil, Ciboules, assaisonnement ordinaire, & quelques jaunes d'œufs.

Vôtre farce ainsi achevée, vous en farcissez vôtre Poularde pour la faire rôtir au four, & la servez pour entrée avec

un ragoût de Champignons dessous.

Au lieu de farcir vos Volailles dans le corps, vous pouvez le faire entre la peau & la chair, & les faire rôtir à la Broche couvertes d'une bonne barde de Lard sur l'estomach.

On fait encore d'autres sortes de farces, on y met des Huitres, des Ris-de-Veau, des Champignons, & toute autre chose de cette nature qu'on souhaite, ou bien on prend toutes sortes de fines herbes, du Lard crud haché, l'on pile bien le tout dans un mortier, on l'assaisonne bien, & on le fait cuire, puis on en farcit la Volaille.

Chapon à la Braise.

Vous prenez un bon Chapon, vous le fendez sur le dos jusqu'au croupion, vous l'assaisonnez de Sel, Poivre, & fines herbes hachées bien menu.

Ensuite ayez une marmite, garnissez-la dans le fond de bardes de Lard & de tranches de Bœuf battu, mettez-y vôtre Chapon, l'estomach en dessous, ajoûtez-y un morceau de Jambon crud haché, & un bouquet de fines herbes, couvrez-le de même, fermez vôtre marmite, étoupez-la bien, mettez-la à la braise, feu dessus & dessous, laissez bien cuire le tout.

Etant cuit tirez vôtre marmite du feu, prenez du jus qui sort par dessus vôtre Chapon, mettez-en dans un plat, dressez-y vôtre Volaille, & servez chaudement pour entrée avec un jus de Citron.

Vous pouvez servir ainsi des Dindons, Poulardes, Perdrix, Poulets, Cailles & Pigeonneaux; on farcit, si l'on veut ces Volailles avant que de les mettre à la braise, cela dépend de la fantaisie.

Chapon en ragoût.

Il faut avoir un Chapon bien mortifié, le couper par moitié, le larder de gros Lard, & le passer au roux dans la casserole avec Lard fondu ou bon Beurre, & un peu de farine frite; cela fait, mettez de bon Boüillon, un bouquet de fines herbes, des Champignons, des Truffes; & autres choses de cette nature, Sel, Poivre, le tout accommodé de bon goût.

Ensuite laissez-le cuire sur le fourneau, étant bien cuit & la sauce liée comme il faut, dressez vôtre Chapon dans un plat & le servez pour entrée, garni de Foyes gras rôtis, ou de Persil frit.

Les Poulardes, les Dindons & les Poulets, se servent ainsi déguisez.

Chapon à la Daube.

Vous prenez un Chapon, vous le lardez de moyen Lard, aprés l'avoir assaisonné de Sel, Poivre, Clou de Girofle, Laurier, Ciboules & Citron verd; vous l'envelopez dans une serviette, vous l'empotez ainsi, avec du Boüillon & du Vin blanc, vous les laissez bien boüillir, & lorsque le Boüillon est bien consommé, & qu'on juge qu'il est cuit, on l'y laisse refroidir à demi, puis on le tire & on le sert au sec sur une serviette blanche, & pour Entre-mets.

C'est ainsi qu'on peut faire des Dindons, des gros Coqs-d'Indes, des Poulardes, des Poulets, des Oysons, des Oyes, grosses Perdrix, & autres Oyseaux, il faut pour cela que la Volaille soit bien grasse.

Dindons en Salmi.

Vous prenez des Dindons trousséz proprement, vous les faites cuire à demi à la Broche, puis vous les coupez en pieces & les mettez dans une casserole avec du Vin selon que vôtre Dindon sera gros, des Truffes, Champignons, deux Anchois, le tout haché menu & cuit doucement.

Etant cuit vous y mettrez un Coulis de Veau pour lier la sauce, vous dressez vos Dindons que vous dégraissez bien avant que de servir, puis vous les servez pour entrée chaudement avec du jus d'Orange.

Vous pouvez servir de cette maniere des Becasses ou Becassines, c'est la veritable sauce, ou d'autres volatilles si bon vous semble.

Pigeonneaux à la Bourgeoise.

Vous prenez des Pigeonneaux, vous les habillez proprement & les échaudez ensuite, poudrez-les de farine, passez-les à la casserole avec Lard fondu ou bon Beurre, & leur faites prendre un beau roux, aprés cela mettez-y du Boüillon, Sel, Poivre, & des Champignons, culs d'Artichaux, Ris-de-Veau & bouquet de fines herbes; laissez bien mitonner le tout jusqu'à ce que vous voyiez que la sauce soit bien liée, puis dressez vôtre ragoût & le servez chaudement pour entrée, garni de Champignons frits, ou de Fricandeaux, ou de Citrons coupez par tranches.

Pigeons en Compote.

Il les faut prendre bien dodus, les ac-

commoder & les trousser bien proprement, puis les passer à la casserole avec Lard fondu pour leur faire prendre une belle couleur.

Ensuite mettez-y de bon Boüillon pour les faire cuire, un verre de Vin blanc, Champignons, fines herbes, & assaisonnement ordinaire ; laissez mitonner le tout, étant cuit, mettez un Coulis de Veau, dressez vôtre Compote & la servez chaudement pour entrée, avec des Andoüillettes pour garnitures.

Pigeonnaux à la braise.

Ils se mettent comme le Chapon à la braise, voïez l'Article, page 331.

Pigeons au Basilic.

Ayez de bons Pigeons, échaudez-les, & les faites blanchir ; cela fait, vous leur ferez sur le dos une petite fente pour y pouvoir mettre d'une farce, dont voicy la composition.

Prenez du Lard crud, ajoûtez-y du Basilic, du Persil, Sel & Poivre, hachez bien le tout & farcissez-en vos Pigeons, aprés quoy vous les ferez cuire dans un pot avec de bon Boüillon, & autres assonnemens.

Etans cuits vous les tirerez, vous les jaunirez avec des œufs battus, & les poudrerez de mie de pain, ensuite faites-les frire dans du Sain-doux, jusqu'à ce qu'ils ayent pris une belle couleur, puis vous les servirez chaudement pour entrée; on sert aussi les Cailles aprêtées de cette maniere.

Pigeons farcis.

Vous prendrez des Pigeons, vous les retrousserez proprement & les ferez blanchir au feu, ensuite vous en prendrez les foyes, vous les hacherez bien avec un morceau de bon Lard, de la Ciboule, du Persil, Sel & Poivre, puis vous en farcirez le corps de vos Pigeons, que vous ferez rôtir à la Broche, chacun une barde de Lard sur l'estomach.

Etant rôtis, vous les servirez avec un ragoût par dessus fait avec des Champignons, Ris-de-Veau, culs d'Artichaux, assaisonnement de bon goût & cuit à la casserole; vous pouvez de tous ces assaisonnemens en diminuer ce que vous jugerez à propos.

Pigeons à la Gobert.

Il faut piquer vos Pigeons de menu Lard

Lard, les passer à la casserole, & leur faire prendre un beau roux, aprés cela mettez-y des Truffes, culs d'Artichaux & pointes d'Asperges, assaisonnez le tout de bon goût, faites-le cuire, étant cuit servez ce Ragoût pour entrée, garni de Ris-de-Veau passez au blanc ou frits, & Persil frit mêlé.

Pigeons à la Princesse.

Ayez de gros Pigeons, retroussez-les, coupez-les en deux & les mettez à la braise comme le Chapon, étant cuits vous les tirerez, vous les panerez & les ferez frire dans du Sain-doux ; il faut qu'ils soient de belle couleur.

Cela fait, dressez-les dans vôtre plat, & les servez avec une Ramolade faite avec des Anchois, du Persil, des Capres hachées, un peu de Ciboules, un jus de Bœufs, ou autres bons assaisonnemens.

Au lieu de les frire, vous pouvez seulement les mettre sur le gril & leur faire prendre couleur avec la pêle sur le feu.

On sert de même les Poulets & toutes sortes de Volailles, si vous ne voulez point les mettre à la braise, vous les ferez cuire dans un pot en maniere de court Boüillon bien assaisonné, aprés quoy vous les

panerez & leur ferez prendre couleur avec la pêle.

Pigeons à la Gardi.

Il faut farcir les Pigeons entre la peau & la chair & dans le corps, avec une farce composée de Lard crud, Jambon cuit, Truffes, Champignons, quelques foyes, Persil, Ciboules, & autres assaisonnemens ordinaires, vous hachez le tout, vous le liez de deux jaunes d'œufs, puis vous farcissez vos Pigeons, comme on l'a dit; vous les envelopez chacun d'un Fricandeau piqué sur l'estomach, vous fiselez bien le tout, & les faites cuire à la Broche.

Vos pigeons étant rôtis, vous les servirez pour entrée avec un ragoût dessous fait avec des Ris-de-Veau, Champignons, culs d'Artichaux, fines herbes, Sel & Poivre, le tout bien cuit à la casserole & bon goût.

Pigeons Marinez.

On les fait mariner au Verjus, jus de Citron, Sel, Poivre, Clous, Ciboules & Laurier, il faut les laisser là dedans trois heures durant; aprés cela vous ferez une pâte claire avec de la farine, du Vin

blanc & des jaunes d'œufs, vous y tremperez vos Pigeons, vous les ferez frire dans du Lard fondu, ou du Sain-doux, puis vous les servirez garnis de Persil frit, ce sera pour entre-mets; ils peuvent encore vous servir pour garnitures sur des plats d'entrées.

On fait ainsi mariner des Perdrix, des Poulets & autres Volailles, pour servir, ou pour plat particulier d'entre-mets, ou pour garnir.

Poulets Mignons.

Prenez des Poulets, & les retroussez bien proprement, farcissez-les d'une farce faite ainsi.

Vous prenez du Lard crud, de la moëlle, des Ris-de-Veau & des Truffes, vous hachez le tout bien menu avec du Persil, Ciboules, fines herbes, & bon assaisonnement.

Vôtre farce étant faite, vous en garnissez le corps de vos Poulets, vous les fisselez bien & les faites rôtir à la Broche; il faut pendant ce temps-là préparer un Coulis de Champignons que vous mettrez sur vos Poulets avant que de les servir.

Si vous voulez au lieu de farcir vos Poulets dans le corps, vous le ferez sur

l'estomach aprés en avoir tiré la chair, que vous employerez à vôtre farce ; mais pour lors il faut avant que de les embrocher, les bien enveloper de papier & les fisseler ; il y en a qui mettent ces Poulets ainsi accommodez à la braise plûtôt qu'à la Broche : voyez Chapon à la braise, page 331. & les servez avec le même Coulis.

Poulets en Fricassée.

Vous dépecez vos Poulets par gros morceaux, vous les passez à la poële & au roux avec Lard fondu, ou de bon Beurre, aprés vous y mettez un peu de Boüillon, ou eau, vous les laissez cuire avec Sel, Poivre, Persil, Ciboules en paquet que vous retirerez : il y en a qui les hachent au lieu de les mettre ainsi ; il faut laisser cuire le tout comme il faut.

Etant cuit, vous faites une liaison avec vôtre roux, & de la farine que vous mettrez dans vôtre fricassée, puis vous la dressez, & la servez pour entrée ; on appelle cela une fricassée de Poulets *au roux* : voici comment on la fait *au blanc*.

Vous passez vos Poulets au Beurre blanc, vous les-y laissez bien rissoler, & l'ayant fait cuire comme la précedente, vous y faites une liaison de deux jaunes

d'œufs délayez dans du verjus, ou de la sauce même de la fricassée, ou bien dans de la Crême fraîche.

Gibelotte de Poulets.

Il faut couper des Poulets par gros morceaux, les mettre dans une casserole avec un peu de Boüillon, du Vin blanc, Champignons, Truffes & bon Beurre frais, le tout assaisonné de Sel, Poivre, & Persil haché ensemble, laissez cuire vôtre Gibelotte; étant cuite, mettez-y jus de Bœuf, puis servez chaudement.

Poulets au brun.

Coupez-les comme pour faire une fricassée de Poulets, passez-les au roux, cela fait, mettez-y un Coulis de Becasse, un Anchois haché menu, une Rocambole, du Sel & du Poivre, & un peu de Vin, laissez cuire le tout, étant bien cuit tirez-le, & le servez pour entrée, &c.

Aloüettes en Ragoût.

Ayez des Aloüettes, vuidez-les, passez-les au roux dans la casserole, avec Lard & un peu de farine, étant rousses

assaisonnez-les de Sel, Poivre, faites-les mitonner dans du Boüillon avec Champignons, culs d'Artichaux & Morilles, laissez bien boüillir le tout, étant à moitié cuit, ajoûtez-y un verre de Vin blanc, puis quand vôtre ragoût sera cuit, mettez-y un jus de Bœuf & de Citron, & servez pour entrée.

Becasses en Salmi.

Il faut consulter pour cela l'Article des Dindons en Salmi.

Becasses à la Bourguignone.

Vous prenez des Becasses, vous les coupez par quartiers & en ôtez le dedans pour faire une liaison; vous mettrez aprés cela vos Becasses dans une casserole avec des Champignons, Truffes & Ris-de-Veau, passez ensemble au Lard, aprés cela vous y mettrez un jus de Bœuf, & assaisonnerez le tout de bon goût, ensuite ajoûtez-y deux verres de Vin, laissez bien cuire vôtre ragoût.

Etant bien cuit, liez la sauce avec le dedans de vos Becasses que vous avez reservez délayez avec la sauce même, étant achevé de cuire dégraissez-bien ce ragoût,

dressez-le dans un plat, & servez-le avec un jus de Citron.

Allebrans en Ragoût.

Ayez des Allebrans, retroussez-les & les passez à la casserole avec Lard ou Beurre, Champignons, Truffes & culs d'Artichaux; ensuite, & aprés avoir ôté vôtre Lard ou vôtre Beurre, mettez-y du Boüillon, un bouquet de fines herbes, Sel & Poivre, laissez boüillir le tout, étant presque cuit mettez-y un verre de Vin, laissez à vôtre ragoût prendre quelques Boüillons, puis vous y mettrez un Coulis brun & le servirez aprés.

On peut encore les accommoder comme les Canards: Voyez l'article 327.

Becassines en Ragoût.

Accommodez-les comme les Becasses, elles seront fort bonnes, ou bien,

Prenez du Lard fondu, passez vos Becassines à la casserole, les ayant fenduës en deux sans avoir rien ôté du dedans, assaisonnez-les à l'ordinaire, & d'un peu de Ciboules, & paquet de fines herbes, & Persil, laissez le tout un peu mitonner, puis servez avec un jus de Champignons.

Grives en Ragoût.

Ayez des Grives & les accommodez proprement, passez-les aprés cela à la casserole avec Lard fondu, un peu de farine pour lier la sauce, un verre de Vin blanc, assaisonnement ordinaire & bouquet de fines herbes, laissez mitonner un peu le tout, puis vous le servirez avec un jus de Citron.

Le même ragoût se peut faire avec des Pigeonneaux rôtis.

Perdrix à Maître Lucas.

Ayez de la cuisse de Veau de la moëlle, & du Lard blanchi, hachez bien le tout avec Champignons, Truffes, Ciboules, Persil, une mie de pain imbibée de bon jus, Sel & Poivre, & deux œufs battus pour lier vôtre Godiveau.

Cela fait, on prend une Tourtiere un peu grande, on la garni dessous de bardes de Lard, on met dessus le Godiveau accommodé de maniere, qu'il y ait un creux au milieu pour placer la Perdrix.

Aprés cela vous prendrez vôtre Perdrix en quatre, vous la passerez à la casserole avec Lard, Persil, Ciboules, &

un peu de farine, puis vous y ajoûterez des Champignons, des Truffes & des Ris-de-Veau; un bon jus de Bœuf & bons assaisonnemens, vous laissez un peu cuire le tout.

Etant presque cuit vous rangez vos Perdrix sur vôtre Godiveau dans vôtre Tourtiere, vous la portez au four, & lui faites prendre couleur & cuire à propos.

Ensuite tirez vôtre ragoût, dégraissez-le, faites-le couler doucement sur vôtre plat, en sorte que les bardes restent au fonds de la Tourtiere; mettez-y un Coulis de Champignons, & servez pour entrée avec un jus de Citron.

Vous pouvez servir en cette maniere des Poulardes, des Poulets, Perdrix, Chapons & Pigeonneaux.

Perdrix à Lestoufade.

On prend des Perdrix, on les larde de gros Lard, puis on les passe à la casserole avec Lard fondu, & on leur fait prendre belle couleur.

Cela fait, mettez-y du Boüillon, Sel, Poivre & paquet de fines herbes, laissez cuire vôtre ragoût, ajoûtez-y des Champignons, Truffes & culs d'Artichaux.

Etant cuit mettez-y un Coulis de Bœuf,

& servez chaudement pour entrée avec un jus de Citron.

Perdreaux en Ragoût.

Vous faites rôtir des Perdreaux à l'ordinaire, ensuite vous en levez les cuisses, & les aîles, vous les mettez ainsi dans une casserole avec un bon jus de Bœuf, un peu de Vin, Champignons, Truffes, & culs d'Artichaux coupez en dez, Sel, Poivre & bouquet de fines herbes, laissez mitonner le tout, étant cuit, servez-le pour entrée avec jus de Citron.

Agneau en Ragoût.

On fait rôtir de l'Agneau, étant rôti on le dépece en gros morceaux, on le met dans une casserole avec Boüillon, Sel, Poivre, Clou, Champignons & fines herbes en bouquet, étant cuit, mettez-y un Coulis de Bœuf & le servez pour entrée.

Il y en a qui pour donner un relief à ce ragoût, passent des Huîtres à la casserole avec de bon Lard & un peu de farine, deux Anchois, puis qui mêlent le tout ensemble, lui laissent prendre un Boüillon ou deux, & le servent avec jus

de Citron, garni, ou de Fricandeaux, ou de Champignons frits.

Aloiau en Ragoût.

Prenez un Aloiau, mettez-le à la Broche, laissez-le cuire à moitié, ensuite tirez-le, mettez-le dans un marmite avec Champignons, Truffes, culs d'Artichaux, bon Boüillon gras, Sel, Poivre, Clous de Girofle, bouquet de fines herbes, & quelques Rocamboles pour y donner une pointe.

Il faut laisser bien mitonner le tout ensemble, y ajoûter un verre de Vin, & lors qu'il est cuit, un bon jus de Bœuf pour nourrir vôtre ragoût, puis vous le servez pour grosse entrée, garni de Marinades de Poulets, ou de côtelettes de Veau marinées, ou de pain frit, ou de Fricandeaux.

Piece de Bœuf à la Marotte.

On prend du derriere de Cimier, piquez le de gros lardons assaisonnez de Sel & de Poivre, & le mettez ainsi dans une casserole, où vous le laisserez mariner, comme nous l'avons dit pour les Pigeons, page 338.

Etant marinée, envelopez-la bien d'un linge, en sorte que la graisse n'y puisse point pénetrer, mettez-la dans une marmite suffisamment grande avec de la panne de Porc en morceaux environ trois livres, laissez-la bien boüillir aprés y avoir ajoûté du Verjus, du Vin, quelques tranches de Citron, Persil, Ciboules & Laurier.

Quand le Boüillon sera bien consommé, vous tirez vôtre marmite du feu, vous laisserez refroidir vôtre piece de Bœuf dans le Boüillon, puis vous la tirerez.

Quand cela est fait, vous la mettez dans un plat d'argent ou de terre, vous les couvrez d'un hachis fait avec de la cuisse de Veau, Champignons, Morilles, graisse de Bœuf blanchie & Lard, vous hachez le tout, vous l'assaisonnez de bon goût, & le liez avec deux œufs battus.

Vôtre piece de Bœuf étant ainsi couverte, vous la portez au four une heure de temps, vous l'y laissez prendre belle couleur, puis vous la servez avec un jus de Bœuf.

Bœuf à la Royale.

Pour ne point user icy de redites, ce Bœuf s'aprête comme le précedent, c'est-à-dire, jusqu'au hachis, & aprés qu'on

l'a tiré de la marmite, comme on l'a dit, on le laisse refroidir, & on le sert par tranches pour entre-mets.

Bœuf à la mode.

Il faudra prendre de la cuisse de Bœuf, une piece grande comme vous la souhaiterez, la bien battre, & la piquer de gros lardons, assaisonnez de Sel & de Poivre, ensuite mettez-la dans une casserole ou terrine, avec l'assaisonnement ordinaire, Laurier & Citron verd, étoupez-la bien, mettez-la sur un réchaut avec tres-peu de feu, laissez-la suer ainsi; il faut soigner de l'entretenir toûjours d'un petit feu jusqu'à ce qu'elle ait rendu tout son jus.

Alors, & quand on voit que le Bœuf est presque cuit, on y met un verre de bon Vin, on le fait boüillir, puis quand cela est assez tari, on le tire, pour le servir avec un jus de Citron.

D'autres prennent un jus de Bœuf assaisonné de Sel, Poivre, Clous de Girofle en poudre & de jus de Rocamboles qu'ils mêlent avec un verre de Vin; ensuite ils font mariner leur piece de Bœuf pendant deux heures, ils la lardent aprés, comme on a dit; ils la mettent dans une casserole avec le jus, quelques feüilles de Laurier & un autre verre de Vin, &

laissent cuire ainsi le tout à petit feu ; le Bœuf à la mode se sert ordinairement par tranches lors qu'il est froid, & pour entremets.

Bœuf au bon Cuisinier.

Il faut prendre de la poitrine, la faire cuire à moitié dans un pot, ensuite piquez-la de gros Lard assaisonné, mettez-la dans une casserole avec bardes de Lard au fond, Sel, Poivre, fines herbes en bouquet, un verre de Vin blanc, Laurier & bon Boüillon, & vous l'acheverez de cuire ainsi.

Etant cuite, vous la dressez dans un plat, vous mettez par dessus un ragoût de Champignons, Huîtres, Carpes & Olives desossées, puis vous servez ce plat garni de Fricandeaux, ou marinades de Pigeons, ou de telles autres choses que vous voudrez, le tout pour entrée.

Carbonnades de Mouton.

Il faut les passer à la casserole avec Lard fondu, aprés les avoir bien poudrées de Sel menu, Poivre & mie de pain, laissez-les-y bien rissoler, ensuite tirez-les, mettez frire de la farine dans vôtre roux, dressez vos Carbonnades dans un plat avec jus de Champignons dessous

& lié avec un peu de vôtre roux, puis vous servirez avec pain frit pour garnitures, ou Persil frit.

Carré de Mouton.

Il se peut servir comme les Carbonnades, ou bien aprés qu'il est cuit dans le pot vous le tirez, vous le trempez dans une pâte claire faite avec des œufs & de la farine, & le faites frire dans du Saindoux, puis vous le servez avec verjus, Sel & Poivre blanc pour entrée.

Côtelettes de Mouton.

Elles s'apprêtent de la même maniere que le Carré, ou bien ainsi que les Carbonnades, ou si vous voulez vous les musquerez ainsi.

Vous prendrez des Côtelettes, vous les larderez de petit Lard, & les passerez à la casserole avec Lard fondu, aprés les avoir poudrées de Sel, Poivre & mie de pain.

Etant passées de belle couleur, vous les rangez dans un plat, vous y mettez dessus un bon ragoût de Champignons & de Ris-de-Veau, & les servez pour entrée garnies de Champignons frits, & de Persil frit.

Vous pouvez, si vous voulez, vous servir de ces Côtelettes pour garnitures à des plats d'entrées.

Côtelettes marinées.

On fait encore des Côtelettes marinées; on les laisse tremper, comme on a dit qu'il falloit faire aux Pigeons; on les passe dans des œufs battus, puis on les frit dans le Sain-doux, elles se servent pour entre-mets ou pour garnitures.

Eclanche de Mouton farcie.

Faites rôtir une Eclanche ou Gigot de Mouton, comme vous voudrez l'appeller, aprés cela décharnez-la jusqu'à l'os & en dégraissez la chair.

Cela fait, hachez-la menu avec moëlle de Bœuf & Lard blanchi, fines herbes, Ciboules, Persil, assaisonnemens ordinaires, & mie de pain imbibée de Boüillon, & œufs pour lier le Godiveau.

Quand le tout est bien haché, vous mettez l'os dans un plat d'argent, ou autre qui puisse souffrir la grande ardeur du feu; vous formez tout au tour une maniere d'Eclanche avec vôtre farce, vous la polissez bien avec un couteau trempé dans

dans des œufs battus, puis vous la mettez cuire au four aprés l'avoir pannée, jusqu'à ce qu'elle ait pris cette couleur.

Etant cuite vous la dégraissez, & la servez pour entrée avec un Coulis de Champignons dessous.

Il y en a qui pour enrichir cette Eclanche font un trou au milieu vers le gros bout que forme leur hachis, & y mettent un petit ragoût de Champignons, Ris-de-Veau & Morilles, le tout par morceaux & cuit à la casserole, puis qui le font cuire comme on l'a dit.

Eclanche de Mouton à la Dauphine.

Vous prendrez une bonne Eclanche de Mouton mortifiée, vous en ôterez la graisse, vous la battrez bien, vous la piquerez de gros lardons bien assaisonnez de Sel & de Poivre, & l'empoterez sur des bardes de Lard & tranches de Bœuf dessus & dessous avec assaisonnement.

Ensuite fermez bien vôtre marmite, mettez-la à la braise feu dessus & dessous, laissez bien rissoler vôtre Eclanche.

Cela fait, tirez-la, ôtez la graisse, les tranches, & les bardes de vôtre pot, remettez-y vôtre Eclanche, achevez de l'y

faire cuire avec un peu de Boüillon, bon jus de Bœuf, fines herbes en paquet, Sel & Poivre, étant cuite dressez-la dans un plat, mettez-y un Coulis pour lier la sauce, & la servez pour entrée, garnie de Champignons cuits, ou autres choses convenables.

Epaule de Mouton.

On peut servir l'Epaule de Mouton comme l'Eclanche, ou bien avec une sauce Robert, aprés l'avoir fait rôtir à la Broche, elle se sert pour entrée ou hors d'œuvres.

Cochon de Lait à la daube.

Aprés avoir bien habillé vôtre Cochon, vous le coupez en quatre ou cinq morceaux, vous le passez à la casserole avec Lard fondu, puis vous l'empotez avec bon Boüillon, Oignon piqué, Sel, Poivre, paquet de fines herbes, laissez bien boüillir le tout; étant presque cuit mettez-y un verre de Vin, un peu de vôtre roux où vous aurez passé de la farine afin de lier la sauce, ensuite vous la dressez avec un jus de Citron, & garni de Persil frit, & de la Cervelle du Cochon frit.

Cochon de Lait farci.

Il faut faire un hachis avec le foye, du Lard blanchi, des Champignons, Sel, Poivre, fines herbes & un peu de Sauge, & le passer à la casserole.

Ensuite farcissez-en vôtre Cochon de Lait, fisselez-le bien crainte que le hachis ne tombe, faites-le rôtir, arrosez-le avec du Beurre, étant cuit servez-le chaudement avec Persil frit pour garniture, ou croutons frits.

Jambon en ragoût.

Prenez des tranches de Jambon crud, passez-les à la casserole avec un peu de Vin vermeil, laissez-les-y un peu mitonner avec Poivre blanc & un peu de chapeleure de pain, puis vous les servirez avec un jus de Citron pour Entre-mets, ou bien on le sert tout simplement avec Persil verd tout au tour

Langue de Bœuf en ragoût.

Ayez une Langue de Bœuf, faites-la cuire à l'eau avec Sel & Poivre, ou passez-la à la braise afin d'en ôter la peau,

aprés cela vous la piquerez de petits lardons, & la ferez rôtir à la Broche en l'arrosant avec du Beurre fondu dans du Vinaigre, Sel, & Poivre.

Etant rôtie vous la couperez par grosses tranches que vous mettrez boüillir un boüillon ou deux dans une Ramolade composée d'Anchois, de Capres hachées, Persil, & Ciboules fort menuës, le tout passé dans un bon jus de Bœuf avec bon assaisonnement, & quelques Rocamboles & un peu de Vinaigre, puis vous servirez pour entrée.

Au lieu de Ramolade, vous pouvez aprés l'avoir coupée par tranches, la faire mitonner dans un ragoût de Champignons, Ris-de-Veau & culs d'Artichaux; mais il faut l'arroser en cuisant de Beurre, ou la flamber avec du Lard; on apprête ainsi les Langues de Veau.

Langues de Bœuf à la braise.

On les passe à la braise pour les péler, on les larde de gros lardons, bien assaisonnez de Sel & de Poivre, puis on les met à la braise comme le Chapon page 331. Il faut les laisser cuire sept à huit heures, étant cuites vous les tirez, vous

les dégraissez & les dressez par tranches dans un plat avec un ragoût pardessus fait avec des Champignons, Ris-de Veau, Truffes & autres choses de cette maniere, le tout passé à la casserole, & assaisonné de bon goût, ensuite vous les servirez pour entrée avec quelques Marinades ou des côtelettes de Veau, ou de Poulets, ou bien des Fricandeaux, ou du Persil frit simplement, servez de même les Langues de Veau.

Langues de Mouton en ragoût.

Vous prenez des Langues de Mouton, vous les faites rôtir sur le gril, les ayant poudrées de Sel, mie de pain & Poivre blanc.

Il faut d'ailleurs faire un ragoût de Champignons, Rognons de Mouton, Tetine de Vache, bon assaisonnement & bouquet de fines herbes, passez le tout à la casserole avec bon Beurre; ce ragoût étant cuit, vous le liez avec un peu de farine frite, vous y mettez vos Langues vous les y laissez un peu mitonner, puis vous les dressez & les servez chaudement pour entrée.

Ou bien, si vous voulez, vous pouvez servir vos Langues grillées avec une Ra-

molade faite comme pour la Langue de Bœuf, ou bien avec Verjus, Sel, & Poivre blanc.

Poitrine de Veau en ragoût.

Ayez une bonne Poitrine de Veau, passez-la au roux dans la casserole avec du Lard & un peu de farine, ensuite ajoûtez-y de bon Boüillon, Sel, Poivre & paquet de fines herbes, & Champignons, laissez cuire le tout ensemble, étant cuit, & la sauce bien liée, tirez vôtre ragoût & le servez pour entrée avec un jus de Citron & de Champignons frits pour garnitures, ou du Persil & des croûtons frits simplement.

On accommode ainsi l'Epaule de Veau: ou bien si vous voulez servir autrement vôtre Poitrine de Veau, vous pouvez aprés qu'elle est à demi cuite au pot, la faire mariner avec Vinaigre, Sel, Poivre & Laurier, la farine ou la tremper dans une pâte claire, puis la mettre frire dans du Sain-doux, & la servir garnie comme dessus.

Longe de Veau à la Maréchale.

On prend une bonne Longe de Veau, on la fait rôtir à moitié à la Broche,

aprés l'avoir piquée de gros lardons ; ensuite, & lors qu'elle est presque cuite, tirez-la, mettez-la en casserole avec Boüillon, un verre de Vin blanc, Champignons, le dégoût de la Longe & assaisonnement ordinaire ; laissez bien mitonner le tout, liez la sauce avec de la farine frite, & vôtre ragoût étant cuit, dressez-le dans un plat, & servez-le avec vôtre Longe de Veau dedans, & garni de Poulets marinez ou Persil frits.

On peut aussi servir une Longe de Veau marinée, & pour cela voyez ce qui a été dit pour l'Epaule ; on accommode encore des tranches de Veau comme la Poitrine.

Cerf en civé.

On prend du Cerf, on le coupe par gros morceaux, on le pique de gros lardons assaisonnez de Sel & Poivre ; on le passe à le poële avec Lard fondu, puis on l'empote avec du Boüillon, du Vin rouge, Laurier, Citron verd, & autres assaisonnemens ordinaires ; il faut bien laisser mitonner le tout ensemble.

Etant cuit à propos, faites frire un peu de farine pour lier vôtre sauce, ajoûtez-y un filet de Vinaigre, & servez vôtre Civé.

La Biche & le Chevreüil s'aprêtent de même, ainsi que le Liévre ; mais il faut à ce dernier lier la sauce avec son foye que vous fricassez, puis vous le pilez & passez par l'étamine avec de la Farine frite & un peu de Boüillon.

Cerf à la Bourguignone.

On prend de la Longe de Cerf ou autre endroit, on le fait mariner, comme on l'a dit dans l'Article des Pigeons, page 338.

Vôtre Cerf étant bien mariné, faites-le rôtir à la Broche, arrosez-le de sa marinade, & lors qu'il sera cuit vous le tirerez & le servirez avec une sauce faite avec ce qui en sera dégoûté, Capres, Poivre blanc, Vinaigre ou jus de Citron, & farine frite pour la lier.

L'on sert de même le Chevreüil, la Biche, le Dain & le Faon de Dain ; le Chevreüil se mange aussi à la sauce douce ou à la poivrade, on lie la sauce avec sa rate qu'on passe comme le foye du Liévre: voyez cy-dessus, y ajoûtant un jus de Mouton & de Citron en servant.

Chevreüil en ragoût.

Vous lardez vôtre Chevreüil de gros Lard,

Lard, & le passez à la casserole avec Lard fondu & Farine frite, ensuite mettez-y du Boüillon, bons assaisonnemens, un verre de Vin blanc, & laissez bien cuire le tout.

Etant cuit, servez-le avec jus de Citron, vous pouvez, si vous voulez, faire accommoder de cette maniere du Dain, du Cerf & de la Biche.

Lièvre en Civé.

Il se fait comme le Cerf.

Lapins à la Rossanne.

On prend un ou plusieurs Lapins, on les dépece par quartiers, qu'on pique de gros lardons assaisonnez, on les passe à la casserole avec Lard fondu & Farine, après cela on y met du Boüillon, un verre de Vin blanc, Sel, Poivre & bouquet de fines herbes, laissez-le tout cuire à propos, & quand vous verrez que vôtre sauce sera assez liée, servez vos Lapins avec jus d'Orange.

On peut aussi mettre de la même maniere les Lapreaux, ou bien les faire rôtir & les servir avec une sauce à l'eau, Sel, & Poivre blanc.

Levrots.

Il se met en ragoût de même que le Lapin cy-dessus, hors qu'on met à celuy-là un filet de Vinaigre, & qu'on le sert avec des Olives desossées pour garnitures.

Voilà suffisamment de ragoûts en gras, pour fournir à un Cuisinier de quoi s'acquiter comme il faut de son employ : voyons en maigre de quoy il pourra enrichir une Table.

CHAPITRE VI.

Ragoûts en maigre apprêtez de differentes manieres.

Alose rôtie.

IL faut l'écailler & la mettre rôtir sur le gril aprés l'avoir poudrée d'un peu de Sel & frottée de Beurre, vous la laisserez rôtir doucement, étant rôtie faites une sauce avec Beurre frais, Ciboules, Persil haché, Capres, le tout passé à la casserole avec bon assaisonnement; il est bon que l'Alose mitonne un peu dedans, & vous lierez la sauce avec le foye délayé, ou bien farine frite, & le foye vous servira pour garniture.

Vous pouvez encore, si vous voulez, servir vôtre Alose rôtie avec un ragoût de Champignons, ou bien une sauce à la Crême ou à l'Oseille; on mange aussi ce Poisson au court-Boüillon.

Alose au court-Boüillon.

Il faut la faire cuire avec du Vin, un peu de Vinaigre, Sel, Poivre, Laurier, Oignons piquez de Clous de Girofle, un morceau de Beurre, étant cuite, tirez-la, & la servez pour entre-mets.

Il y en a, qui lors qu'elle est cuite à moitié la tirent, pour aprés la faire rôtir sur le gril, & qui ensuite la mettent mitonner dans une sauce faite avec du Beurre roux assaisonné, un filet de Vinaigre & Persil verd pour garniture; on en fait une entrée.

Anguille rôtie.

Vous prenez une Anguille, vous l'écorchez & la coupez par tronçons, ensuite mettez-la mariner un peu de temps, incisez-la & la faites griller sur le gril; étant rôtie, prenez de l'Oseille, pilez-la & en exprimez le jus, aprés cela, coupez un Oignon fort menu, passez-le au Beurre blanc dans la casserole, avec Capres hachées, vôtre jus verd, & celui d'une Orange, Sel & Poivre, & puis servez chaudement pour entrée, cette Anguille est à la sauce verte; on peut la servir à la sauce Robert,

ou bien une sauce avec du Beurre roux, farine pour servir de liaison, Vinaigre, Sel, Poivre & un peu de Boüillon, ou bien avec une sauce au Beurre blanc, Sel, Poivre & une pointe de Rocambole.

Anguilles à la Matelotte.

Vous les couperez par morceaux, aprés les avoir écorchées vous les passerez au roux avec un peu de farine, ou peu de Boüillon de Poisson ou Purée claire, Champignons, bouquet de fines herbes, Ciboules & Persil haché, Sel & Poivre, laissez boüillir le tout.

Vôtre Ragoût étant à moitié fait, vous y mettez environ un verre de Vin, & aprés qu'il aura pris quelques Boüillons vous le tirerez, & servirez ainsi vos Anguilles pour entrée.

Anguilles marinées.

Etant coupées par tronçons, vous les mettez mariner dans du Verjus, Sel, Poivre, Ciboules, Laurier & jus de Citron, deux heures suffisent pour leur faire prendre le goût de la marinade.

Cela fait, farinez-les, ou pour le mieux, trempez-les dans une pâte claire délayée

avec des œufs, puis faites-les frire dans le Beurre ; cette marinade vous peut servir de plat d'entre-mets, ou de garnitures d'Entrée.

Barbeau à l'étuvée.

Si vos Barbeaux sont petits, vous les mettez cuire dans une casserole avec du Vin, Sel, Poivre, fines herbes & bon Beurre frais ; vous les laisserez boüillir jusqu'à ce que la sauce soit assez tarie, & pour liaison vous y mettrez un peu de farine frite, puis vous servirez vôtre étuvée avec tranches de Citron pour garnitures.

Ou bien vous le ferez cuire sans Beurre, & lors qu'il sera cuit vous le dresserez dans un plat, & verserez pardessus un ragoût fait avec des Champignons, Truffes, Morilles, culs d'Artichaux, le tout bien assaisonné de Sel, Poivre, & cuit à la casserole avec bon Beurre frais & Purée claire.

Barbeau au Court-Boüillon.

Vôtre Barbeau étant tout entier & bien gros, vous le mettrez dans un grand plat sans l'écailler, vous jetterez dessus du Vinaigre tout boüillant assaisonné de Sel, ensuite faites-le boüillir dans vôtre Pois-

sonniere avec du Verjus, ou du Vin, Sel, Poivre, Clous, Muscade, Laurier, Oignon, Citron verd ou Orange séche; quand le tout boüillira à grand feu, mettez-y vôtre Barbeau, laissez-l'y cuire jusqu'à ce que le Boüillon soit assez consommé, aprés cela vous le tirerez au sec & le servirez pour entre-mets, & borderez vôtre plat de Persil verd ou de Cresson, aprés avoir ôté l'écaille de vôtre Poisson.

Barbeaux rôtis.

S'ils sont d'une moyenne grosseur vous les habillerez proprement, c'est-à-dire, vous les écaillerez & les vuiderez, vous les inciserez & les frotterez de Beurre & Sel menu, puis vous les mettrez sur le gril; étant rôtis vous ferez une sauce avec des Anchois que vous passerez à l'étamine avec un peu de farine cuite, vous y ajoûterez des Huîtres blanchies & amorties dans la sauce.

Vôtre sauce étant apprêtée vous dressez vôtre Barbeau dans un plat, vôtre sauce pardessus, & la servez pour entrée, garni de Champignons frits, & Persil frit.

Ou bien vous ferez simplement une sauce blanche avec Beurre passé à la casserole, Sel, Poivre, deux Anchois

fondus, Olives desossées, & une pointe de Rocambole

Barbuë marinée.

Vous la ferez mariner comme l'Anguille, étant marinée vous la poudrerez de chapelures de pain passées au tamis & Sel menu, aprés l'avoir frottée de Beurre fondu, ensuite vous la mettrez dans une Tourtiere ou autre ustancile, puis la ferez cuire au four & luy laisserez prendre belle couleur.

Etant cuite, servez-la chaudement pour entrée, & garnie de Champignons frits ou de croutons & Persil frits.

On la fait encore cuire au court-Boüillon, (voyez l'Article du Barbeau;) étant cuite vous la servez avec une sauce blanche liée avec de la Crême, & assaisonnée de Sel & Poivre blanc.

Brochet en ragoût.

Habillez proprement vôtre Brochet & le coupez par gros morceaux, ensuite mettez-le dans uns casserole avec Vin blanc, Beurre frais, Sel, Poivre, bouquet de fines herbes, un peu de Citron verd & Clous de Girofle, laissez cuire le

tout doucement ; pendant qu'il cuira vous ferez à part un ragoût de Champignons passé à la casserole avec Huîtres, Capres, farine frite, & un peu de sauce où aura cuit vôtre Brochet.

Vôtre Brochet cuit & vôtre sauce achevée, dressez-les dans un plat que vous servirez pour entrée, & que vous garnirez de Champignons frits, ou de foye de Brochet frit, ou de Persil frit simplement.

Brochet rôti.

Vous l'apprêterez comme le Barbeau : voyez l'Article.

Brochet mariné.

La marinade sera comme celle d'Anguilles, page 365. étant mariné vous le ferez frire, ou vous le ferez cuire au four comme la Barbuë marinée, ensuite vous le servirez avec une sauce composée d'Anchois fondus & Beurre roux passez à l'étamine, vous y ajoûterez un jus d'Orange, des Capres & Poivre blanc, puis vous servirez vôtre Brochet vôtre sauce dessous, & garni de laittes de Carpes frites, ou le foye de Brochet frit, ou de Persil frit simplement.

Brochet au Court-Boüillon.

Voyez Barbeau sous le même apprêt ; page 366. quand le Brochet est gros, on peut n'y mettre que la hure, un travers à la sauce blanche, & la queuë frite.

Brochet à la sauce blanche.

Vous le mettez en casserole avec un peu de Vin & eau, bouquet de fines herbes, Sel, Poivre, étant cuit vous le tirez au sec, vous y faites une sauce avec Beurre blanc, & une liaison de foye de Brochet & mie de pain pilée que vous passerez à l'étamine aprés avoir fait boüillir le tout dans une casserole avec un peu de Boüillon au poisson ou Purée claire, Sel & Poivre.

Quand vôtre sauce sera faite, mettez vôtre Brochet dedans, laissez-l'y prendre un Boüillon ou deux, puis servez-le pour entrée, garni de Persil frit.

Brême en ragoût.

Vuidez-la, écaillez-la, & l'habillez proprement, incisez-la, frottez-la de Beurre fondu, & la poudrez d'un peu de

Sel, ensuite mettez-la rôtir sur le gril.

Etant rôtie, faites un petit ragoût de Champignons, bon Beurre, Persil, Sel, Poivre, & Ciboules hachées, passez le tout à la casserole, mettez-y vôtre Brême quand il sera presque cuit, laissez-l'y boüillir deux ou trois Boüillons, liez vôtre sauce avec farine frite ou Coulis de Poisson; vôtre ragoût étant achevé, servez-le pour entrée avec laittes de Carpes frites pour garnitures, ou croutons & Persil frit seulement, ou Andoüillettes de Poisson.

Brême rôtie.

On sert aussi de la Brême rôtie sur le gril, & vous l'accommederez comme le Brochet, ou bien vous ferez simplement dessous une sauce avec Beurre frais, Persil & Ciboules hachées menu, Sel, Poivre, & une pointe de Vinaigre; il faudra prendre garde que vôtre Beurre ne fasse point l'huile, lier vôtre sauce, puis servir vôtre Poisson pour entrée, garni de quelques marinades de Poisson, ou autres garnitures que vous voudrez.

Brochet farci.

Fendez-le le long du dos, & levez-en la

peau depuis la tête jusqu'à la queuë, ôtez la chair & les petites arrêtes, laissez l'épine du dos pour la tenir plus ferme quand vous l'aurez farci.

Cela fait, prenez moitié de chair de Brochet, moitié de celle de Carpe ou d'Anguilles, hachez-les bien menu avec Persil, Sel, Poivre, fines herbes & Champignons.

Ensuite farcissez adroitement vôtre Brochet le long de l'arrête que vous avez laissée, envelopez ce hachis de la peau du Brochet & la recousez, aprés cela mettez le tout cuire dans une casserole avec Beurre roux, farine frite, Boüillon de Poisson ou Purée claire, un filet de Verjus.

Quand vôtre ragoût sera presque cuit, vous y ajoûterez quelques Champignons coupez en dez, laittes de Carpes, si vous voulez, & servez aprés garni de pain ou Persil frit, avec tranches de Citron.

Brochet rôti à la Broche.

On l'accommode de même que le précedent, on le met à la Broche envelopé de papier beurré, & on le laisse ainsi cuire doucement.

Etant cuit, on le tire, on le fait mi-

sonner comme le Brochet farci, & on le sert avec Champignons frits pour garnitures.

Il y en a au lieu de farcir ce Brochet qui le piquent avec des lardons d'Anguilles, le font rôtir de même, & le servent aprés qu'il est rôti à la sauce d'Anchois.

Carpe farcie.

Vôtre Carpe étant bien écaillée vuidez-la, & la fendez le long de l'épine du dos, lavez-en la peau, & en tirez la chair que vous hacherez bien menu avec un peu de chair d'Anguilles, Persil, Beurre frais, Sel, Poivre, laittes des Carpes, fines herbes & Champignons.

Ensuite farcissez la peau de vôtre Carpe, liez-la proprement & la mettez dans une casserole avec bon Beurre, Boüillon de Poisson ou Purée claire, bons assaisonnemens, & farine frite pour liaison.

Quand vôtre Carpe est bien cuite, vous la dressez dans un plat vôtre sauce dessus, & la servez pour entrée avec telles garnitures qu'il vous plaira.

Carpe rôtie.

Aprés avoir habillé vôtre Carpe pro-

prement, vous l'inciſez, vous la frottez de Beurre fondu, vous la poudrez d'un peu de Sel menu & la mettez ſur le gril.

Etant rôtie, faites une ſauce avec Beurre frais paſſé à la Caſſerole, Perſil, Ciboules hachées menu, un peu de Boüillon de Poiſſon ou Purée de Pois, Sel & Poivre, laiſſez mitonner le tout, dreſſez-y vôtre Carpe, & la ſervez avec un jus d'Orange & Perſil frit pour garnitures.

Carpe au Court-Boüillon.

Voïez Brochet ainſi apprêté, page 370.

Hachis de Carpes.

Ayez des Carpes, écaillez-les, vuidez-les, & les écorchez enſuite, vous en prendrez la chair que vous hacherez avec Sel, Poivre, fines herbes, Champignons, Laittes, & culs d'Archichaux.

Vôtre hachis étant fait, mettez-le en caſſerole, paſſez-le au blanc, ajoûtez un peu de Boüillon de Poiſſon, ou de la Purée claire, laiſſez-le bien mitonner, tirez-le & le ſervez pour entrée avec un jus de Citron garni de Champignons frit, ou Capres, ou Andoüillettes de Poiſſon.

Casserole de Carpes.

Vous prendrez d'un hachis préparé comme dessus, dont vous remplirez une autre Carpe qui soit belle & habillée proprement, mettez-la en casserole avec, & la faites cuire avec du Vin blanc, Sel, Poivre, Clous de Girofle, Citron verd, & paquet de fines herbes.

Etant cuites, vous la dressez au sec dans un plat, & mettez pardessus un ragoût fait avec des Champignons, Truffes, Morilles, culs d'Artichaux, laittes de Carpe, le tout passé à la casserole avec Beurre frais & assaisonné de bon goût; aprés vous servirez vôtre Carpe pour grande entrée avec laittes de Carpes frites ou morceaux d'Anguille marinée & tranches de Citron.

Carpe rôtie à la Broche.

Vous pouvez agir de même maniere qu'au Brochet apprêté de même: voyez l'Article.

Ecrevisses en ragoût.

On fait cuire des Ecrevisses dans du Vinaigre, Sel & Poivre blanc, on en

prend les queuës & les pattes, on les écrase, on les passe à la casserole avec Beurre roux, bon assaisonnement, fines herbes hachées menu, & farine frite, il faut laisser mitonner doucement le tout.

Ensuite vous dressez vôtre ragoût, & le servez avec un jus de Champignons, & Champignons frits pour garnitures.

Ecrevisses en Hachis.

On sert aussi les Ecrevisses en hachis, vous le faites & l'assaisonnez comme celui des Carpes, aprés que vous les aurez fait cuire, comme on a dit dans l'article précedent; aprés cela on sert ce hachis pour Entrée garni d'autres queuës d'Ecrevisses marinées & frites, & Persil frit parmi.

On peut servir ce hachis en Andoüillettes & pour cela lorsqu'on le fait, il faut y mêler un ou deux œufs selon que le hachis est ample.

Eperlans en Ragoût.

Apprêtez-les comme la Carpe en casserole & les servez de même, ou bien servez-les cuits avec du Vin, Sel & Poivre, bon Beurre frais & fines herbes en paquets, & farine frite pour lier la sauce, & vous garnirez

garnirez vôtre plat de croutons ou de Persil frit.

Eperlans frits.

Il faut les farcir, aprés les avoir bien essuyez, & lors qu'on est prêt à servir, on les fait frire dans le Beurre, puis on les sert pour Entre-mets avec Verjus, Sel, Poivre blanc, & Persil frit pour garniture.

Eperlans au Court-boüillon.

Voyez la Carpe au Court-boüillon, & vous reglez là-dessus, ils se mangent aussi au sec ou à la Vinaigrette.

Esturgeon au Court-boüillon.

Il se fait de même que le Brochet, vous pouvez le servir au sec sur une serviette pour Entre-mets, & Persil verd pour garniture.

Ou bien vos tranches d'Esturgeon étant cuites, vous les servez pour entrée avec un ragoût fait avec des Champignons, Truffes, Morilles, Sel & Poivre, fines herbes, assaisonnemens ordinaires, le tout cuit en casserole, & garni d'autres morceaux d'Esturgeon marinez & frits de belle couleur.

Esturgeon en Haricot.

Coupez vôtre Esturgeon par morceaux ce que vous jugerez en avoir affaire, parce que ce Poisson est fort gros, faites-les cuire à l'eau & au sel, étant cuits tirez-les, farcissez-les & les passez ensuite au Beurre roux dans une casserole avec des Navets coupez en dez.

Cela fait, laissez cuire le tout ensemble, mettez-y un verre de Vin, un peu d'Epice, de Sel, Poivre, fines herbes en bouquet, & farine frite, quand vôtre Haricot est cuit vous le dressez, & le servez pour Entrée avec de la Marinade du même Poisson.

Harangs frais.

Vous les vuiderez, vous les mouïllerez de Beurre & les mettrez sur le gril, étant rôtis vous mettrez dessous une Sauce rousse, fines herbes hachées menu, Sel, Poivre, Groseles dans la saison, Capres & un filet de Vinaigre, & les servez chaudement pour Entrée avec tranches de Citron.

Autre maniere.

Inciſez-les le long du dos, frottez-les

de Beurre fondu & Sel que vous leur laisserez prendre, enveloppez-les de Fenoüil, faites-les rôtir sur le gril, puis vous les servirez à la sauce rousse comme dessus, ou bien à la sauce blanche, avec un ragoût de Champignons frits, pour garniture, ou Persil frit, ou croutons frits, on peut aussi les manger frits, & les servir pour Entre-mets avec jus d'Orange

Huîtres grillées.

Prenez-les bien fraîches, prenez garde si elles ne sont point alterées en les frappant les unes contre les autres, celles qui sonnent creux ne sont bonne qu'à saller.

Aprés cette épreuve, & ayant choisi les meilleures, vous les ouvrez & les assaisonnez de Sel, Poivre, fines herbes fort menuës, & un peu de Vin blanc, ensuite recouvrez-les, & les mettez ainsi griller sur le gril, observant de temps en temps d'exposer dessus la pele rouge pour leur faire prendre couleur, puis vous les servez découvertes.

Huîtres au Bon-homme.

Faites-les blanchir à l'eau, passez-les au roux avec farine frite, c'est-à-dire,

lorsque vôtre Beurre sera roux, vous y mettrez une pincée ou deux de farine que vous laisserez frire.

Ensuite vous y ajoûtez du Persil & de la Ciboule, hachez bien menu avec assaisonnement à l'ordinaire, laissez mitonner le tout avec un peu de Vin blanc, étant cuites vous les servirez pour Entrée avec tranches de Citron pour garnitures, ou croutons frits.

Ou bien vous prenez des Huîtres, & aprés les avoir blanchis vous les passez à la casserole avec un Oignon coupé en dez, Beurre frais, Capres, le tout assaisonné de bon goût, étant cuites vous les servez garnies comme dessus.

Huîtres marinées.

Vous les prendrez bien fraîches, vous les ferez mariner dans du Verjus, Sel, Poivre, Clous de Girofle, Ciboules & jus de Citron, il faut les laisser une heure & demie prendre le goût de la Marinade.

Etant marinées vous les poudrerez de farine, ou vous les tremperez dans une pâte claire délayée avec des œufs, vous les ferez frire au Beurre, & les servirez pour Entre-mets, garnis de Persil frit.

Jambon de Poisson.

Prenez de la chaire de Carpe d'Anguilles & de Tanches, hachez-les ensemble avec Beurre frais, Sel, Poivre, & fines herbes fort menuës, mettez ce hachis sur du papier embeurré & peaux de Carpes pardessus, enveloppez le tout d'un linge blanc, & le faites cuire dans une espece de court-boüillon avec Vin blanc, étant cuit vous le découpez en tranches façon de Jambon, & le servez pour Entre-mets ou Hors-d'œuvres.

Lamproye au bon Cuisinier.

Il faut saigner les Lamproyes & en garder le sang, les limoner à l'eau chaude, & les couper par tronçons; cela fait, passez-les au roux dans la casserole avec farine frite, bons assaisonnemens, & fines herbes en bouquet, laissez bien mitonner le tout, ajoûtez-y le sang, & aprés qu'il aura pris un boüillon tirez vos Lamproyes, & les servez pour Entrée avec Anguilles marinées coupées par morceaux, ou Persil frit.

Lamproyes sur le gril.

Etant habillées proprement, vous les cou-

pez par tronçons que vous poudrez de Sel menu & de chapelure de pain, vous les faites rôtir sur le gril, vous les servez à la sauce blanche, assaisonnée de Sel, Poivre, fines herbes & une pointe de Vinaigre.

Lamproye à la sauce douce.

Vous les découpez par petits morceaux, vous les faites cuire avec du Vin rouge, du Beurre roux & farine frite, un peu de Sucre & du Sel, étant cuites vous y mettez le sang, & les servez, après leur avoir laissé prendre un boüillon, le tout pour Entrée avec Persil frit pour garnitures.

Langoustes au Court-boüillon.

Vous les faites cuire comme la Carpe, voyez la page 374. & les servirez garnies de pattes de Langoustes marinées avec Persil frit, c'est un plat d'Entre-mets.

Langoustes à la sauce blanche.

Vos Langoustes étant cuites vous les passerez à la casserole au Beurre blanc avec Persil haché, un peu de Boüillon de Poisson ou Purée aux Pois, Sel & Poivre, il faut les laisser ainsi mitonner, ensuite

vous lierez la sauce avec des jaunes d'œufs délayez avec du Verjus, ou bien vous y mettrez un Coulis de Champignons, & les servirez pour Entrée.

Langoustes en Ragoût.

Voyez Ecrevisses en Ragoût, c'est la même chose, page 375.

Limandes en Casserole.

Habillez proprement vos Limandes, passez-les au blanc à la casserole, joignez-y un peu de Vin blanc, Champignons, Sel, Poivre, & paquet de fines herbes, laissez bien mitonner le tout ensemble.

Vos Limandes étant cuites, vous les dressez dans un plat que vous bordez de vos Champignons, ou bien de Champignons frits, & servez pour Entrée.

Limandes marinées.

Voyez les autres Poissons ainsi apprêtez, & vous y conformez, vous les servirez ainsi pour Entre-mets; & si vous voulez en faire une Entrée, vous y mettrez dessous avant que de les servir, un Ragoût de Champignons.

Lottes en Casserole.

Ayez des Lottes, préparez-les proprement, limonez-les bien en eau chaude, mettez-les en casserole & les passez au blanc avec bon Beurre, Sel & Poivre, Ciboules & Persil haché, Champignons & Morilles, laissez cuire le tout dans un peu de Boüillon de Poisson, ou Purée claire : vos Lottes étant cuites, vous y mettez un Coulis blanc pour lier la sauce, & les servez avec Marinade de Poisson pour garniture, ou Persil frit.

Macreuse en Ragoût.

Plumez-la bien, habillez-la de même, lardez-la de gros lardons d'Anguille, mettez-la rôtir à la broche, & soignez de l'arroser en cuisant avec un peu de Beurre fondu, Vinaigre, Sel & Poivre.

Etant à moitié cuite, mettez-la dans une casserole avec son dégoût, un peu de Purée claire, Champignons & Truffes, bons assaisonnemens, & bouquet de fines herbes, quand le tout aura bien mitonné, vous lierez la sauce avec farine frite, & servirez chaudement pour Entrée avec Capres, & tranches de Citron pour garnitures.

Vous

Vous pouvez, si vous voulez, y joindre des Navets coupez en dez & passez au roux.

Macreuse au Court-boüillon.

Habillez-la & lardez-la de lardons d'Anguille, mettez-la dans une marmite avec eau, Sel, Poivre, Oignon piqué de Clous de Girofle, & paquet de fines herbes, laissez-la bien cuire ainsi à moitié.

Ensuite mettez-y un demi-septier de Vin, un peu de Beurre, laissez encore bien boüillir vôtre Macreuse, étant cuite vous la tirerez au sec, puis vous la servirez avec une sauce au Beurre blanc, farine, assaisonnement ordinaire, & pointe de Rocambole, pour garniture mettez des croutons & Persil frit.

Macreuse Rôtie.

On la fait rôtir à la broche, on l'arrose pendant qu'elle cuit avec du Beurre, Vinaigre, Sel & Poivre, étant cuite on la sert à la sauce-Robert, ou bien avec une sauce faite du dégoût de la Macreuse, assaisonnement ordinaire, & jus d'Orange en servant.

Macreuse farcie.

Prenez le foie de vôtre Macreuse, hachez-le avec Truffes, Champignons, Beurre frais, Persil, Ciboules, Sel & Poivre, & un Anchois : cela fait vous prendrez vôtre Macreuse que vous aurez fait cuire presqu'à moitié à la broche, vous la remplirez de ce hachis, vous la mettrez dans une casserole avec un peu de Purée claire, un verre de Vin, bouquet de fines herbes, farine frite, Campignons & Truffes, & assaisonnez le tout de bon goût.

Il faut que ce ragoût mitonne un peu sur le réchaut, quand il est assez cuit vous le tirez, & le servez pour Entrée garni de Persil frit.

Au lieu de faire rôtir à moitié vôtre Macreuse, vous pouvez la passer au roux, avec de la farine qui servira de liaison à vôtre ragoût.

Maquereaux frais.

Vous les apprêtez de la même maniere que le Harang frais : voyez l'article page 378.

Marsoüin au Court-boüillon.

Il se sert & s'accommode de la même maniere que l'Esturgeon, hors que la cuisson en est bien plus longue, parce que la chair en est plus dure.

Marsoüin en Ragoût.

Coupez-le par pieces & le faites rôtir à la broche, arrosez-le en cuisant de Beurre, Sel, Vinaigre & Poivre, étant cuit, mettez-le dans une casserole avec une autre sauce faite avec du Beurre, de l'Oignon haché, & le dégoût du Marsoüin, Sel & Poivre, laissez un peu mitonner le tout & servez pour Entrée.

Merluche frite.

Vous la mettez dessaler, vous la coupez par morceaux, & la faites cuire à l'eau, étant cuite vous la poudrez de farine, & la faites frire d'un beau roux, puis vous la servez pour Entre-mets.

Vous pouvez, si vous voulez, la manger à la sauce-Robert aprés qu'elle est cuite, ou bien la mettre cuire avec bon Beurre, Oignon coupé menu, Poivre, Sel, Vi-

naigre, & la servir ainsi pour Entrée.

Moules en Ragoût.

Ayez des Moules, tirez-les de leurs coquilles, lavez-les bien, & ratissez-les de même, ensuite passez-les à la casserole avec Beurre frais, Persil, Ciboules, & assaisonnemens ordinaires, laissez cuire le tout à propos, étant cuit faites-y une liaison avec un jaune d'œuf & du Verjus, & servez pour Entrée avec Persil frit dont vous garnirez vôtre plat.

Vous pouvez si vous voulez les manger à la sauce rousse, y mettant pour liaison au lieu d'œufs de la farine frite.

Moruë farcie.

Vous prenez une queuë de Moruë, vous l'écaillez & en tirez la peau jusqu'en bas, aprés cela enlevez quelque filet de vôtre Moruë, & substituez à la place une bonne farce faite avec chair de Carpe & d'Anguille, fines herbes, Sel & Poivre, quelques Champignons, le tout bien haché.

Vôtre farce faite vous en farcissez vôtre Moruë, vous la recouvrez de sa peau, ensuite mettez-la dans une tourtiere, & faites-la cuire au four, & lui laissez pren-

dre belle couleur, puis vous la servirez pour Entrée avec morceaux d'Anguilles marinées, Persil frit ou croutons frits.

Ou bien, si vous voulez, vous pouvez servir cette Morüe avec un ragoût de Champignons, Morilles & Truffes, le tout passé à la Casserole & de bon goût, & borderez vôtre plat des garnitures même dont vôtre ragoût est composé.

Morüe frite.

La Morüe se frit comme la Merluche, voyez-y, & pour garniture on se sert de croutes frites, c'est un plat d'Entre-mets.

Perches aux Concombres.

Ayez des Perches, habillez-les, faites-les frire, pour les couper aprés en filets, ensuite prenez des Concombres, coupez-les, mettez-les mariner, passez-les au Beurre à la casserole avec farine frite, & bouquet de fines herbes, vous y ajoûterez un peu de Boüillon de Poisson, ou Purée claire, & laisserez cuire le tout avec bon assaisonnement.

Etant cuit mettez-y vos filets de Perches, faites-les y mitonner un peu, & les servez aprés pour Entrée, garnis de quel-

que marinade de Poisson, de Persil, ou de croutons frits.

Perches rôties.

Vous les frottez de Beurre fondu, vous les poudrez de Sel, & les mettez rôtir sur le gril, étant rôties, ayez des Mousserons, faites-en un petit ragoût, qui tiendra lieu de sauce à vos Perches, que vous servirez aprés pour être garnies de ce que vous voudrez, si vous n'avez point de Mousserons, vous prendrez des Champignons.

On sert encore les Perches à la sauce blanche, & pour cela on les fait cuire au Court-boüillon.

Plies en Casserole.

Aprés avoir habillé vos Plies, vous les mettez dans une casserole avec Beurre petri d'un peu de farine, Champignons, Morilles, & autres garnitures si vous en avez, Persil, Ciboules, Sel, Poivre & un peu de Vin blanc, laissez cuire ce ragoût à propos. Vos Plies étant cuites, vous les dressez & les servez pour Entrée, garnies de quelques marinades de Poisson.

On les mange aussi rôties sur le gril avec

une sauce blanche, il faut, de quelque maniere qu'on les puisse déguiser, leur couper le nez & la queuë.

Vous pouvez, si vous voulez, servir ces Poissons frits avec jus d'Orange, & garnis de Persil ou croutons frits.

Carlets.

Ce Poisson se sert comme les Limandes, voyez l'article.

Raye en Ragoût.

Habillez-la, lavez-la bien, & limonez soigneusement, ensuite mettez-la dans une casserole, faites-la cuire avec Verjus, Sel, Poivre, Oignon piqué de Clous de Girofle, étant cuite laissez-la prendre Sel dans son Boüillon, aprés cela vous la tirerez, vous en leverez la peau, & la servirez avec une sauce rousse, un filet de Vinaigre, & Persil passé dans le Beurre.

Rouget en Ragoût.

Aprés l'avoir bien habillé, mettez-le en casserole avec Beurre pétri de farine, Sel, Poivre, bouquet de fines herbes, Champignons, Persil menu, Boüillon de

Poisson, ou Purée claire, laissez bien mitonner le tout ensemble, étant cuit servez-le pour Entrée garni de ce que vous voudrez.

Il y en a qui aprés l'avoir habillé le frottent de Beurre, puis le mettent rôtir sur le gril, & le servent à la sauce rousse bien assaisonnée, dans laquelle ils le laissent mitonner, puis le servent aprés y avoir mis un Coulis fait avec le foye passé à la casserole bien pilé ensuite, & passé à l'étamine.

On sert les Rougets farcis ainsi que la Carpe, voyez-y page 373.

Sardines.

Aprés que vous les aurez écaillées & vuidées, vous les apprêterez de même que les Harangs frais.

Saumon en Ragoût.

On en fait rôtir piqué de Clous de Girofle ce qu'on souhaite en servir, aprés cela on le met dans une casserole avec bon Beurre frais pétri de farine pour lier la sauce, Boüillon de Poisson, ou Purée claire, Sel, Poivre, fines herbes en paquet, Champignons, & un peu de Verjus

Laissez mitonner le tout ensemble, étant cuit à propos, dressez-le, & le servez avec jus de Citron pour Entrée, garni de morceaux d'Anguille marinée, de Persil, ou de croutons frits.

D'autres prennent une ou deux tranches de Saumon qu'ils incisent, & les mettent dans une tourtiere, feu dessus, & feu dessous, ou ils la font cuire au four, avec Boüillon de Poisson ou Purée claire, un peu de Vin, paquet de fines herbes, & autres assaisonnemens.

Pendant que le Saumon cuit ainsi, ils font à part un ragoût avec des Champignons, Huîtres, Capres, farine frite, bon Beurre frais, & le foye du Saumon. Etant cuit, ils dressent leur Saumon dans un plat, ils versent leur ragoût par-dessus avec jus de Citron, & le garnissent comme on l'a dit.

Il y en a qui le mangent aprés l'avoir fait frire à la sauce douce faite avec Vin rouge, Sucre, Canelle, Sel, Poivre, Clous de Girofle, & le servent aprés avoir passé cette sauce à la casserole.

Soles en Ragoût.

Ayez des Soles, ratissez-les & les vuidez, farinez-les & les passez à la casse-

role pour leur faire prendre un beau roux, cela fait, laissez-les réfroidir, & leur ôtez l'arrête, puis vous les farcirez d'un hachis fait avec Champignons, Truffes, Laittes de Carpes, Beurre frais, un peu de chapelure de pain, & une Ciboule hachée.

Vos Soles étant farcies, vous les mettez en casserole avec Boüillon de Poisson, ou Purée claire & un peu de Verjus, laissez cuire le tout ensemble, liez vôtre sauce avec de la farine frite, & servez aprés pour Entrée, vous garnirez vôtre plat de ce que vous voudrez.

Quelques-uns au lieu de la farce dont on vient de parler en font une de fines herbes, sçavoir Persil, Ciboule, Thim & Basilic, le tout bien haché & incorporé dans un morceau de Beurre pétri dans la main, & en farcissent leurs Soles qu'ils font cuire aprés dans une Tourtiere, & leur font prendre belle couleur.

Soles frites.

Etant habillées, essuyez-les si elles sont grosses, fendez-les le long du dos, farinez-les, faites-les frire dans du Beurre, & lorsqu'elles auront pris belle couleur, dressez-les & les servez pour Entre-mets.

Soles en filets.

On les fait frire pour cela, ensuite on les leve en filets, puis on les accommode comme les Perches aux Concombres, voyez-y.

On sert encore les filets de Soles à la sauce-Robert, on les mange marinées, voyez l'Anguille page 365. & vous y reglez.

Tanches en Fricaßées.

Voyez fricassées de Poulets, & faites la même chose, aprés que vous les aurez bien échaudées, bien lavées & coupées par roüelles.

Tanches en Ragoût.

Inci'ez vos Tanches, passez-les à la casserole avec Beurre roux, ensuite mettez-y un peu de Boüillon de Poisson ou Purée claire, paquet de fines herbes, un verre de Vin blanc, & assaisonnement ordinaire, Champignons & farine frite pour liaison.

Il faut laisser mitonnet le tout, & étant ainsi cuit à propos, vous dressez vos Tanches, & les servez chaudement pour Entrée avec croutes de pain ou Persil frit pour garniture.

Tanches farcies.

Voyez Carpes ainsi déguisées.

Tanches marinées.

Etant habillées, fendez-les par la moitié, puis mettez-les mariner avec Sel, Poivre, Verjus, Oignon piqué & jus de Citron.

Lors qu'elles sont marinées, il faut les poudrer de farine, ou bien les tremper dans une pâte claire délayée avec des œufs, de la farine & du Sel, puis on les fait frire d'une belle couleur dans du Beurre affiné, étant frites servez-les, & les garnissez de ce que vous voudrez.

Thon mariné.

Habillez-le, & le coupez par tranches, de l'épaisseur de trois doigts, & le mettez mariner comme les Tanches. Voyez l'article précedent, puis vous les ferez frire.

Le Thon se mange aussi rôti sur le gril, & pour cela vous le poudrez auparavant de Sel & Poivre, & le frottez de Beurre, pour sauce, ce sera un Beurre roux, avec un peu de Verjus ou jus d'Orange.

Ce Poisson se sert en salade avec une

ramolade, il faut alors ou le couper par tranches, ou le mettre en filets.

Tortuës en fricassée.

Il faut leur couper la tête, les pieds & la queuë, & les faire cuire à l'eau avec Sel, Poivre & Clous de Girofle, étant cuites vous les coupez par morceaux, puis vous les fricassez comme les Poulets, voyez l'article page 340. & les servez garnies de ce que vous voudrez.

Vives.

Les Vives s'apprêtent comme les Soles, voyez l'article, page 393. afin de ne point user ici de redites inutiles.

CHAPITRE VII.

De la maniere d'apprêter les herbes, legumes & œufs de plusieurs façons.

Artichaux.

CEt article-cy ne nous arrêtera pas, car on sçait communément la maniere d'apprêter les Artichaux à la sauce blanche, il faut pour la lier pêtrir le Beurre dont on se sert avec de la farine.

On les mange frits, & pour cela on les coupe par tranches, on leur ôte le foin, on les fait boüillir dans l'eau, ensuite on les fait mariner, on les farine, ou bien on les trempe dans une pâte claire délayée avec des œufs, puis on les fait frire au Beurre.

D'autres les font cuire à l'eau boüillante, étant cuits ils les passent au Beurre dans la casserole, puis ils y mêlent de la Crême, avec un paquet de Ciboules & Persil, un jaune d'œuf pour liaison, & bons assaisonnemens, aprés quoi ils les servent : ce sont des *Artichaux à la Crême* qu'on sert pour Hors-d'œuvres d'Entremets.

Asperges à la Crême.

Voyez Artichaux ainsi déguisez, dans l'Article précedent.

Asperges en petits Pois.

Elles s'accommodent comme les petits Pois, aprés les avoir rompuës par petits morceaux : voyez cy-aprés l'Article des petits Pois.

Vous pouvez, si vous voulez, les servir au jus, & pour cela rompez-les par morceaux, passez-les à la casserole avec Lard fondu, Persil & Ciboules hachées menu, Sel & Poivre.

Etant passées mettez-les mitonner dans un petit pot avec un peu de Boüillon gras, étant cuites à propos vous les dressez, vous les dégraissez & les servez avec un jus de Mouton & de Citron, pour Hors-d'œuvres d'Entre-mets en gras.

On sert les Asperges au Beurre blanc, on en sçait communément la maniere, c'est aussi une place dans l'Entre-mets pour Hors-d'œuvres.

Bete-raves.

On les mange frites aprés les avoir

fait cuire au four & les avoir trempées dans une pâte à Bignets, puis faites-les frire au Beurre, & les servez pour Entremets en maigre, on en peut garnir d'autres plats de Poisson.

On mange les Bete-raves en salade, on les sert fricassées avec Beurre, Persil, Oignons & assaisonnemens ordinaires, tout le monde sçait ces sortes d'aprêts.

Cardons.

On prend des Cardons, on les épluche bien, puis on les coupe par morceaux, & on les fait blanchir à l'eau & un morceau de pain.

Cela fait, égoûtez vos Cardons & les passez à la casserole avec un jus de Bœuf, moëlle de Bœuf hachée, paquet de fines herbes, Sel & Poivre.

Laissez mitonner le tout ensemble, étant cuits à propos & bien dégraissez, dressez-les, & les servez pour Entre-mets en gras, avec jus de Citron ou filet de Verjus.

Cardons à Dame Claude.

On apprête des Cardons, comme on l'a dit; on les fait cuire avec Boüillon gras, & jus de Bœuf, Sel, Poivre & bouquets

quet de fines herbes, étant cuits vous les servez chaudement pour Entre-mets ; on les sert à la sauce blanche avec bon Beurre frais, Sel, Poivre & un filet de Vinaigre.

Champignons en Ragoût.

Vous coupez vos Champignons en dez, vous les passez au Beurre ou au Lard dans une casserole, puis vous y mettez du Sel, Poivre & Persil menu ; on laisse mitonner ce ragoût, étant assez tari, on y met de la Crême fraîche, puis on les sert pour Entrée.

Au lieu de Crême on y fait une liaison avec farine frite, ou jaune d'œuf délayé.

Champignons frits.

Il faut d'abord les faire amortir dans un pot avec du Beurre, ou dans la casserole même avec un peu de Boüillon gras ou de Poisson, ou Purée claire selon le temps ; étant amortis, on les poudre de Sel & Poivre blanc, on les farine, & on les frit dans du Beurre ou dans du Sain-doux, puis servez-les pour Entremets.

Ils vous servent ainsi déguisez pour garnitures à bien des sortes d'Entrées

differentes, & l'on peut dire que les Champignons sont d'un si grand secours en Cuisine, qu'on ne peut en avoir une trop bonne provision pour l'année, on les employe dans la plûpart des ragoûts, l'on en met dans les Potages.

Champignons farcis.

Pour cela ayez des Champignons entiers, épluchez-les bien, ôtez-en les queuës, ensuite farcissez-les d'une farce faite avec chair de Poisson, comme nous l'avons dit en plusieurs endroits, ou bien avec de la chair de Veau, moëlle de Bœuf, Lard & bons assaisonnemens, étant farcis mettez-les dans une tourtiere & les faites cuire au four; étant cuits vous les dressez dans un plat & les servez avec un jus de Champignons dessous, si c'est en maigre, ou un bon jus de Bœuf bien assaisonné, si c'est en gras, le tout pour Entrée.

Choux farci.

On prend un Choux pommé, on le fait blanchir, cela fait on l'ouvre adroitement, on en étend les feüilles qui doivent toutes se tenir, étant ouvert, on y met dans le milieu une farce composée de

chaire de Volaille & bien assaisonnée, ou de Poisson selon le temps avec assaisonnement de bon goût ; on a assez parlé de ces sortes de hachis, on peut y avoir recours.

Le Choux étant farci, on le referme, on le fissele & on le met dans une cassérole, avec tranches de Bœuf roussies, avec un peu de farine, son jus & un peu de Boüillon gras, ou de Poisson ou Purée claire, selon que vôtre farce sera composée.

Laissez cuire le tout ensemble avec Sel, Poivre, & Clous de Girofle ; vôtre Choux étant cuit, dressez-le dans un plat sans sauce, & le servez pour Entrée avec un ragoût de Champignons, nourri d'un bon jus de Bœuf ou sans jus, vous le garnirez ou de Champignons frits ou de Persil, ou croutons ainsi accommodez.

Choux-Fleurs.

Prenez des Choux-fleurs, épluchez-les à l'ordinaire, & les mettez cuire dans un pot avec eau, Sel, Poivre & un morceau de Beurre, étant cuits tirez-les, laissez-les égoûter, & puis vous les dresserez dans un plat, & une sauce dessous faite avec Beurre, pétri avec un peu de farine

pour lier la Sauce, Sel, Poivre, & un filet de Vinaigre, & les servirez pour Entre-mets.

Il y en a qui passent les Choux fleurs à la poële avec Lard fondu, Sel, Poivre, & fines herbes en paquet, puis qui les laissent ainsi mitonner, & les servent avec un jus de Mouton & un filet de Vinaigre.

Concombres fricassez.

Pelez-les & les coupez par roüelles, passez-les au blanc à la casserole avec Beurre frais, ensuite joignez-y un Oignon coupé par roüelles, Sel & Poivre, laissez bien mitonner le tout, aprés quoy vous les servirez avec un jaune d'œuf délayé avec du Verjus, ou bien avec de la Crême.

On mange les Concombres en salade, la maniere en est tres-facile, nous n'en disons rien ici, on en farcit, & voici comment.

Concombres farcis.

Aprés avoir accommodé les Concombres, les avoir vuidé de leurs semences & de leur pulpe, on les remplit d'une sauce faite avec chair de Carpe & d'Anguille, Champignons, Sel, Poivre &

fines herbes, le tout doit être bien haché, cela fait, farcissez-en vos Concombres.

Etant farcis mettez-les dans une casserole avec Boüillon de Poisson ou Purée aux Pois verds, bons assaisonnemens, laissez cuire le tout doucement, étant cuits vous les dresserez dans un plat, vous les couperez en long & les servirez avec un Coulis de Champignons dessous.

Au lieu de farce de Poisson, vous en pouvez faire un de Veau ou chair de Volaille bien assaisonnée, & faites cuire vos Concombres avec Boüillon gras, étant cuits les servir avec un jus de Bœuf dessous, le tout pour plat d'Entrée.

Ou bien, & pour le mieux, lors que vos Concombres sont farcis, faites les cuire avec un bon Coulis, soit gras, soit maigre, il n'importe, & liez la sauce avec farine frite, ou bien avec un jaune d'œuf & du Verjus.

Epinards.

Prenez des feüilles d'Epinards les plus tendres & les plus vertes, faites-les blanchir aprés en avoir ôté les queuës & les avoir bien lavées, ensuite laissez-les égoûter & les hachez bien aprés.

Cela fait, mettez un bon morceau

de Beurre frais dans une casserole, laissez-le fondre, étant fondu mettez-y vos Epinards, Sel & Poivre, que tout mitonne ensemble ; étant prêts à servir rapez-y de la Muscade, ou bien mettez-y de la Crême fraîche de Lait, & servez pour Entrée avec croutons frits autour du plat, ou Champignons farcis d'Epinards ou frits.

Féves à la Crême.

Ayez des Féves, ôtez-en la peau, passez-les à la casserole avec bon Beurre, laissez-les-y long-temps rissoler, ensuite mettez-y un peu d'eau où vous aurez fait fondre du Sel, & tremper un brin de Sariette, qu'il y ait suffisamment de cette eau pour les achever de cuire, étant taries mettez-y de la Crême fraîche de Lait, donnez-y deux tours de poële & les servez.

Morilles en Ragoût.

Prenez des Morilles, coupez-les en long, lavez-les bien, ensuite passez-les au roux à la casserole, & les apprêtez au reste comme les Champignons : voyez page 401.

Si vous voulez les manger à la Crême, vous observerez aussi la même methode, & les servirez de même pour Hors-d'œuvre d'Entre-mets.

Vous pouvez les servir frites, pour lors consultez l'Article des Champignons frits, on en fait des plats d'Entre-mets, ou bien on les employe pour garnitures d'Entrée.

Mousserons en Ragoût.

Prenez-les bien frais, ôtez-en le gravier, & les lavez bien avec de l'eau, ensuite mettez-les dans une casserole avec du Beurre frais, laissez-les y un peu mitonner, assaisonnez-les de Sel, Poivre, un paquet de fines herbes, & un peu de Boüillon selon le temps; il faut qu'ils cuisent un peu dans cette sauce, étant cuits, vous lierez vôtre ragoût avec un jaune d'œuf & farine frite, ou chapeleure de pain, & les servirez pour Hors-d'œuvres d'Entre-mets.

Mousserons à la Crême.

Ils s'apprêtent de la même maniere que les Champignons, & au lieu de Beurre vous pouvez les passer au Lard.

Pois verds en Casserole.

Ayez de petits Pois bien tendres, passez-les au Beurre dans la casserole ou

avec du Lard ; il faut que cela boüille un peu, vous les assaisonnerez de Sel, paquet de Ciboules & Persil ; étant presque cuits, vous y mettrez de la Crême fraîche ou du Lait délayé avec des jaunes d'œufs, puis vous les servirez pour Hors-d'œuvres d'Entre-mets, on peut si on veut y ajoûter du sucre.

Haricots verds à la Crême.

Faites-les comme les petits Pois, aprés les avoir fait cuire à l'eau & au Sel, & les servez pour Entre-mets sans sucre.

Oeufs à la Crême.

Cassez des Oeufs à proportion de vôtre Crême, ôtez-en la moitié des jaunes, & les battez bien avec du sucre & un peu de Sel, faites cuire le tout dans un poëlon à petit feu clair, crainte que vos œufs ne brûlent, étant cuits, servez les pour Entre-mets aprés les avoir poudrez de sucre.

Si vous leur voulez donner couleur, vous prendrez la pêle du feu que vous ferez rougir ; & si vous aimez l'odeur, mettez-y un peu d'eau de fleur d'Orange.

Au lieu de Crême vous prendrez du Lait

Lait, que vous ferés d'abord chauffer avec suc & un peu de Sel.

Oeufs mignons.

Prenés de la mie de pain, faites-là tremper dans du Lait, & la passés dans une passoire; cela fait, mettés fondre de bon Beurre, étant fondu mêlés-y vôtre mie de pain passée, sucre, écorce de Citron confite hachée mince & un peu de Sel, aprés cela prenés des Oeufs frais ce que vous en voudrés faire, cassés-les & les battés bien avec vôtre Beurre & autres ingrediens, ensuite quand vous les voudrés faire cuire, mettés-les dans un plat sur un réchaut après l'avoir frotté d'un peu de Beurre, laissés-les cuire, étant cuits faites-leur prendre couleur avec la pêle du feu, & les servés avec sucre en poudre pardessus.

Oeufs à la Portugaise.

Vous prendrés un peu d'eau de fleur d'Orange dans une casserole ou un plat, faites-y fondre du sucre avec quelque jus de Citron & un peu de Sel; après cela mettés-y des jaunes d'œufs, délayés bien le tout ensemble, & laissés-le cuire jus-

qu'à ce qu'ils quittent le plat, qui est la marque que ces œufs donnent de leur cuisson.

On les sert froids si l'on veut, accommodés en pyramide avec de l'écorce de Citron confite parmi, ou tout chauds, après leur avoir fait prendre couleur avec la pêle du feu.

Oeufs à la Florentine.

Prenés des jaunes d'Oeufs, mettés-les durcir l'un après l'autre dans un Syrop fait avec de l'eau & du sucre; étant ainsi durcis, rangés-les dans un plat, ensuite prenés environ un verre de vin d'Espagne ou du Vin ordinaire avec du sucre, ajoûtés-y du Massepain pilé, de l'écorce de Citron confite hachée menu, mêlés bien le tout ensemble, donnés-lui un Boüillon ou deux sur le feu, ensuite versés-le sur vos Oeufs & les servés.

Oeufs à l'eau de fleurs d'Orange.

Vous prendrés des jaunes d'Oeufs ce que vous voudrés, vous les délayerés dans de l'eau de fleurs d'Orange avec du Massepain pilé & de l'écorce de Citron hachée menu; il faut bien broüiller vos

Oeufs, étant bien broüillés vous foncés un plat de bon Beurre, vous y mettés vos Oeufs, vous les laissés cuire doucement, étant bien cuits glacés-les avec du sucre & de la fleur d'Orange, & servés-les avec un jus de Citron.

Oeufs pochez à la sauce d'Anchois.

Pochés des Oeufs à l'eau, étant pochés, ayez des Anchois, faites-en fondre dans un plat avec de bon Beurre frais, passés-les ensuite à l'étamine avec de la farine frite, du jus de Citron & un peu de Sel, ensuite, dressés vos œufs, mettés cette sauce pardessus, & les servés.

Oeufs à la Romaine.

Prenés des jaunes d'Oeufs cruds avec un peu de fleur d'Orange & un peu de Sel, mettés un peu de Beurre affiné au fond d'une tourtiere, versés-y la moitié de vos Oeufs, faites-les cuire à petit feu dessous, étant presque cuits vous y mettrés comme sur une abaisse du Massepain & de l'écorce de citron confite bien hachez ensemble, puis laissés moitié de vos Oeufs que vous épancherés pardessus, fermés vôtre tourtiere, mettés feu dessus & des-

sous, mais plus dessous que dessus, afin que vos Oeufs cuisent à propos ; étant presque cuits levés le couvercle de vôtre tourtiere, & y épanchés encore du Massepain comme dessus, remettés-les sur le feu comme auparavant, & quand ils seront cuits vous les dresserés sur un plat comme une tourte, & les servirés chaudement pour Entre-mets.

Oeufs en rocher.

Faites un syrop de sucre & de Vin blanc, mettés-y des jaunes d'Oeufs autant que vous souhaiterés en accommoder ainsi, & laissés-les cuire jusqu'à ce qu'ils quittent le poëlon.

Etant cuits, mettés-y un peu d'eau de fleurs d'Orange, un jus de Citron, passés-les à l'étamine sur un plat & les servés en rocher avec des morceaux d'écorce de Citron confite.

Oeufs filez.

Faites un syrop de sucre tout pur avec de l'eau, vôtre syrop étant à moitié fait, mettés-y des jaunes d'œufs ce que vous voudrés, remués-les bien, & les passés à la seringue, afin que les filets se

faſſent, étant fi'ez, faites-les ſécher devant le feu, tirez-les, & les ſervez.

Aumelette farcie en maigre.

Ayez des laittes de Carpes, coupez-les par morceaux & les paſſez en ragoût dans une Caſſerole avec Beurre, Champignons, Sel, Poivre blanc & fines herbes en paquet; vôtre ragoût étant fait, mettez-le dans une douzaine d'Oeufs que vous aurez caſſez, battez bien le tout enſemble, aſſaiſonnez-la de Sel, enſuite faites-la cuire à la poële avec un bon morceau de Beurre frais que vous laiſſerez preſque rouſſir; il faut que vôtre Aumelette riſſole bien dans vôtre Beurre, étant de belle couleur dreſſez-la dans un plat, & la ſervez pour Hors-d'œuvres d'Entremets.

On fait de pareilles Aumelettes avec blanc de Chapon, ou rognons de Veau hachez menu à demi cuits & bien aſſaiſonnez; on y ajoûte, ſi l'on veut, de l'écorce de Citron confite hachée.

On fait des Aumelettes aux Champignons cuits en ragoût avec des foyes de Lapins ou de Levrots tout ſanglans, qu'on hache menu avec fines herbes; on

en sert avec des Ris-de-Veau & foyes gras en ragoût, ou farce de poisson en maigre.

Aumelette d'Asperges.

Coupez des Asperges en petit Pois, passez-les au roux dans une casserole avec Sel, Poivre, du Persil & Ciboules hachées, étant cuites mettez-y un peu de Crême, ensuite versez-les dans des Oeufs que vous aurez passez, battez bien le tout & le faites cuire à la poële avec bon Beurre.

Aumelette aux Pistaches.

Ayez un quarteron de Pistaches, pilez-les bien dans un mortier avec autant d'écorce de Citron confite; cela fait, mettez le tout avec vos Oeufs assaisonnez d'un peu de Sel, & les faites cuire à l'ordinaire.

Aumelette à l'eau de fleurs d'Orange.

On peut mêler dans les Oeufs de l'eau de fleurs d'Orange & du sucre avec un peu de Crême; bien battre le tout assaisonné d'un peu de Sel, le faire cuire

à la poële avec Beurre affiné, & le servir.

Il y a encore une infinité de manieres de préparer des Oeufs, qu'on n'a pas jugé à propos de mettre icy, parce que la pratique en est si aisée & si commune, qu'il n'y a personne qui ne le sache.

CHAPITRE VIII.

De plusieurs autres sortes de Mets tant en gras qu'en maigre, de ce que c'est que jus & Coulis, & comment les faire.

Andoüilles de Veau.

PRenez de la fraize de Veau, & la découpez avec la panne du Lard & de la chair de Porc, faites mitonner le tout dans un pot avec Sel & Poivre, & un peu d'Echalotte hachée, étant cuit & refroidi mêlez-y un peu de Crême & quelques jaunes d'Oeufs, ensuite entonnez-les dans des boyaux de Porc que vous attacherez avec du fil de la longueur que vous voudrez vos Andoüilles, puis vous les ferez cuire à la braise dans une marmite avec un peu de panne de Cochon ou barde de Lard, Sel, Poivre, Clous de Girofle & Muscade, il faut que cela cuise à petit feu & long-temps.

Vos Andoüilles étant cuites, vous les laissez refroidir dans leur Boüillon, & lorsque vous voudrez les servir, vous les

mettrez rôtir sur le grille, une feüille de papier dessous & les servez pour entrée.

Andoüilles de Cochon.

On prend de gros boyaux de Cochon qu'on met tremper pendant deux jours, cela fait, on les met blanchir à l'eau avec du Sel & de l'Oignon coupé par tranches; il faut fendre ces boyaux en maniere de lanieres, & de la longueur qu'on veut faire les Andoüilles.

Ensuite ayez du ventre de Cochon, ôtez-en le gras & le découpez en lardons grands comme les Andoüilles, aprés cela vous prendrez les chemises que vous ferez tremper dans du Vin blanc pour en ôter le mauvais goût; étant ainsi préparées, mettez dedans la composition de vos Andoüilles, liez bien le tout par un bout, cela fait, mettez-les cuire comme dans l'Article précedent.

Boudin blanc.

Ayez des boyaux de Mouton, échaudez-les & les ratissez bien nets, ensuite prenez de la panne de Porc & la coupez bien menuë, & du blanc de Chapon, hachez bien le tout avec un peu d'Oi-

gnon, Persil, Sel, Poivre, fines herbes & du Lait ce que vous jugerez à propos; après cela vous prendrez ce hachis, vous l'entonnerez dans vos boyaux & lierez vos Boudins par les deux bouts de la longueur que vous les voudrez, puis vous les ferez rôtir sur le gril & les servirez pour Entrée.

Boudin noir.

Le Boudin noir se fait avec sang de Cochon, un peu de Lait, panne de Porc haché menu en suffisante quantité, Sel, Poivre, un peu d'Anis & autres fines herbes, le tout bien mêlé ensemble, puis on le met dans des boyaux de Porc bien lavez & bien échaudez, ensuite on le met sur le gril, & on le sert comme le précedent.

On fait encore d'autres Boudins avec des foyes gras, ou de la chair de Porc, ou des roüelles de Veau, le tout apprêté, comme le Boudin blanc.

Saucisses.

C'est la même chose que le Boudin blanc, excepté qu'on ne prend pas de si gros boyaux, vous les faites cuire de même

vous les servez aussi pour Entre-mets.

On fait aussi des Saucisses avec de la chair de Perdrix rôties qu'on hache bien menu, avec de la panne de Porc & assaisonnement comme le Boudin ; les Boudins blancs & les Saucisses valent mieux passez à la poële que rôtis sur le gril.

Andoüillettes de Veau.

Prenez de la roüelle de Veau, hachez-là avec bon Lard, jaunes d'Oeufs crus, Sel, Poivre & fines herbes, formez vos Andoüillettes de ce hachis, passez-les à la casserole, & les servez pour Entrée avec jus de Champignons.

Ces Andoüillettes sont d'un grand secours pour des garnitures, tant pour des Potages que pour une infinité d'autres ragoûts.

On fait des Andoüillettes de Poisson, comme avec de la chair d'Anguille & de Carpes, & assaisonnées comme on l'a dit dans l'article du Hachis de Carpes ; on les fait cuire de même après les avoir formées & on les sert ou pour Entrée avec un ragoût de Champignons, ou pour garniture en maigre.

Gelée.

Prenez un Coq, ôtez-en la peau, un

jarret & quatre pieds de Veau cassez, faites-les blanchir & les empotez dans une marmite neuve avec de l'eau, laissez-les cuire sans Sel, étant cuits vous tirez vôtre Boüillon, vous le dégraissez, vous le mettez dans une cafferole avec du Sucre, de la Canelle & de l'écorce de Citron, vous laissez un peu boüillir le tout, vous y ajoûtez le jus de six Citrons & six blancs d'œufs battus, & passez deux fois aprés cela toute cette composition à l'étamine étant plus qu'à moitié refroidie, afin que la graisse s'attache au tamis.

Etant passez, vous mettez vôtre Gelée dans un plat, vous la laissez refroidir, & la servez pour Entre-mets : vous pouvez, si vous voulez, y mettre un peu de Vin blanc; & pour la bien faire prendre, il faut la porter à la Cave en Eté, car le froid y contribuë entierement.

Blanc-manger.

On prend de la Gelée toute faite, on y ajoûte du Sucre, de la Canelle & de l'écorce de Citron, on fait boüillir le tout un peu de tems dans une cafferole ou terrine, ensuite on y met des Amandes pelées avec un peu de Lait : on passe le Blanc-manger lorsqu'il est mediocrement chaud,

il faut le passer à trois repriſes pour bien faire dans une étamine qui ſoit propre, il faut aprés cela le dreſſer dans un plat, le laiſſer refroidir, & le ſervir froid pour Entre-mets.

Fricandeaux farcis.

Pour les faire prenez de la cuiſſe de Veau, découpez-la par petites tranches, & les battez bien avec le manche d'un couteau, puis piquez-les de moyen Lard, enſuite vous les étendrez ſur une table le Lard en deſſous, vous les couvrirez à l'épaiſſeur d'un écu d'une farce faite avec un morceau de Veau, moëlle de Bœuf, un peu de Lard, Sel, Poivre, fines herbes & un œuf ſur cette farce.

Quand cela eſt fait, on les roule, on les fait cuire dans une caſſerole ou terrine ſur de la braiſe avec un peu de Lard au fond, on leur laiſſe prendre belle couleur des deux côtez aprés les avoir retournez.

Après cela tirez vos Fricandeaux, ôtez-en la graiſſe, remettez-les dans la caſſerole avec un jus de Bœuf, laiſſez-les-y un peu mitonner, & liez la ſauce avec farine frite, étant cuite, dreſſez-les & les ſervez pour Entrée avec un ragoût de Champignons deſſous.

Sans ragoût, on s'en sert pour garnir de grandes Entrées : & si vous voulez ne les pas farcir, vous n'aurez qu'à les piquer seulement de bon Lard, les faire cuire, comme on l'a dit, & en garnir les autres ragoûts que vous voudrez cuits de cette maniere, on ne les employe que pour garnitures.

Jus de Champignons.

Prenez des Champignons, nettoyez-les bien, passez-les à la casserole avec Lard ou Beurre, selon les jours gras ou maigres que vous en aurez besoin, laissez-les bien roussir avec de la farine.

Cela fait, mettez-y de bon Boüillon gras ou maigre, laissez-luy prendre un Boüillon, & le tirez dans un pot pour vous en servir.

Jus de Bœuf.

Vous prenez un morceau de Bœuf qui n'ait point de graisse, vous le coupez par tranches, & le mettez dans une terrine ou petit pot, que vous mettez sur un peu de feu, après l'avoir bien bouché d'un couvercle empâté, laissez suer ainsi vôtre viande pendant deux heures de temps, puis vous en tirerez le jus qui en sera

sorti, puis vous en servir dans les ragoûts ou autres choses qu'on a marqué.

On peut faire la même chose pour tirer le jus de Mouton & de Veau, ou bien les faire rôtir à moitié à la Broche, & les presser dans une presse.

Jus de Chapon.

Ayez un bon Chapon pailler, faites-le rôtir, étant rôti, pressez-le, & le jus en sortira; ces jus sont fort utiles en Cuisine pour nourrir la plûpart des ragoûts & des Potages qu'on sert.

Coulis.

Les Coulis en Cuisine servent pour lier les sauces & les Potages, & leur donner un relief extraordinaire.

Coulis de Veau.

On prend de la Cuisse de Veau dont on tire le jus comme on l'a dit; ensuite on met dans ce jus des croutes de pain séches & un peu de bon Boüillon, & quand vos croutes sont imbibées vous passez le tout par l'étamine, & vous vous en servez dans l'occasion; on fait ainsi les Coulis de Bœuf.

Coulis de Poularde.

Faites rôtir une Poularde, étant rôtie mettez-la dans un mortier, pilez-la bien, prenez ensuite des croutes de pain, passez-les au roux dans une casserole avec du Lard & quelques fines herbes; cela fait mouillez le tout d'un peu de Boüillon, passez-le à l'étamine ou linge bien blanc, & vous en servez.

On pratique la même chose lorsqu'on veut faire des Coulis de Chapon, Perdrix, Becasses, Pigeons & Canards.

Coulis de Champignons.

On en tire le jus comme on a dit, on y laisse tremper des croutons de pain, étant bien trempez on passe le tout à l'étamine, & l'on s'en sert.

Coulis de Lentilles.

Prenez des croutons, quelques racines, comme, par exemple, de celle de Persil, Panez, Oignons, ou autres qui se mangent, passez-les au Lard ou Beurre roux, selon les jours gras ou maigres; jettez-y des croutes de pain, & laissez bien roussir le tout.

Cela

Cela fait, mêlez-y des Lentilles cuites & un peu de Boüillon, Sel & Poivre, quand le tout est bien imbibé, passez-le à l'étamine, & vous en servez pour des Potages tant en gras qu'en maigre, cela leur donne un bon goût & les lie parfaitement bien; vous pouvez faire le Coulis de petits Pois, ou des Pois durs de la même maniere; il ne faut prendre de ces derniers que le Boüillon clair.

Coulis d'Ecrevisses.

Ce Coulis donne un grand relief à un Potage maigre, voicy comme il se fait.

Aprés avoir fait cuire vos Ecrevisses, vous en prenez les jambes & les cuisses, vous les pilez bien dans un mortier, vous y ajoûtez un peu de Boüillon de Poisson ou Purée claire, ou autre bon Boüillon maigre avec une croute de pain, quand le tout est bien imbibé vous le passez à l'étamine.

LA PATISSERIE EN SA PERFECTION.

TROISIE'ME PARTIE.

CHAPITRE PREMIER.

De la maniere de faire toutes sortes de Pâtes, brunes, dorées & glacées, propres à la Pâtisserie.

APrés avoir traité dans ce Livre de tout ce qui regarde les Confitures & la Cuisine, on a cru devoir y ajoûter la manieniere de faire toutes sortes de Pâtisserie, comme étant d'un tres-grand secours pour les Entrées & les Entremets de table, elle n'en fait pas le moindre ornement, & le plaisir qu'on trouve lorsqu'on la mange fait assez juger combien elle est necessaire pour réveiller

l'appetit par la varieté & les divers assaisonnemens qui la composent.

La maniere de faire la Pâte bise.

Vous prendrez un boisseau de farine de Seigle, de laquelle vous ôterez le gros son, puis vous la pétrirez avec de l'eau chaude en sorte qu'elle soit ferme. Cette Pâte est bonne à faire des Pâtez de Jambon & de grosse Venaison que l'on transporte loin, dont la croute doit être forte de deux pouces d'épaisseur. Vous mettrez seulement une demi-livre de Beurre dans cette Pâte.

Souvenez-vous que tous ces Pâtez de garde doivent être bien cuits & bien bouchez.

Maniere de faire de la Pâte blanche pour les gros Pâtez.

Vous nettoyerez une Table bien nette sur laquelle vous mettrez un demi-boisseau de fleur de farine, puis vous ferez une fosse au milieu, dans laquelle mettrez deux livres de Beurre frais : s'il est dur, vous le manierez pour le faire amollir: cela étant, mettez-le dans le trou que vous aurez fait à vôtre farine, puis ajoûtez-y trois onces de Sel écrasé bien menu, & un demi-

septier d'eau ou environ, puis remuez vôtre Pâte avec les mains, & en remuant vous l'arrosez de fois à autre avec un peu d'eau tiéde. Quand la Pâte sera bien liée, vous l'étendrez avec le rouleau de bois, & jetterez un peu de farine dessus & dessous la Pâte, afin qu'elle ne tienne point à la Table. Vous remarquerez qu'en Hyver, il faut faire la Pâte plus grasse, afin qu'elle soit plus maniable; & en Eté, mettez moins de Beurre, à cause que la chaleur rend la Pâte molle, il faut remarquer que quand il fait froid, il faut couvrir vôtre Pâte, afin de la pêtrir plus facilement.

Autre maniere de faire de la Pâte blanche fine, pour faire des Pâtez d'Entrées, & autres sortes de Pâtisseries à manger chaudes.

Pour faire cette sorte de Pâte blanche, vous mettrez trois livres de Beurre, & la pétrirez de même que la précedente, elle est bonne à faire des Pâtez d'Entrées de Veau, de Pigeonneaux, Beatilles, & autres à manger chauds. Si vous employez cette Pâte à faire quelqu'autre Piece de Four, vous abbaisserez vôtre Pâte d'épaisseur à proportion de la grandeur des Pieces que vous ferez.

Pour faire de la Pâte feüilletée.

Il ne faut qu'un demi-quart de farine de froment, la mettre sur une Table, y faire une fosse comme cy-devant, & y verser environ plein un verre d'eau & demi-once de Sel écrasé menu, maniez le tout ensemble, & l'arrosez quand il sera necessaire : lorsque cette pâte sera bien liée, en sorte qu'elle soit un peu mollette, vous en ferez une masse : cela étant, vous la laisserez reposer une demi-heure, afin qu'elle se ressuye, puis vous l'étendrez avec un rouleau à l'épaisseur d'un poulce, en la poudrant de farine.

Etant ainsi abbaissée, vous prendrez une livre de Beurre frais le plus ferme que vous trouverez, puis vous l'étendrez de la largeur de vôtre pâte, & l'applatirez dessus, vous ployerez vôtre pâte en double, de maniere que le Beurre soit enfermé dedans. Vous retendrez la pâte encore bien mince avec le rouleau, & ferez la même chose cinq ou six fois, & la réduirez de l'épaisseur que vous jugerez à propos, en la poudrant de farine, afin qu'elle ne tienne pas. Elle est bonne à faire des Tourtes de Pigeonneaux & d'autre façon. Vous sçaurez qu'en y mettant moins de Beurre, c'est

faire la pâte demi-feüilletée.

Pour de la pâte à l'huile, & comment il luy en faut ôter l'odeur.

Comme nôtre dessein n'est pas d'écrire ici seulement pour les bouches délicates, mais pour ceux encore qui contens d'un mediocre assaisonnement, aiment à manger de la Patisserie outre le goût particulier en toutes choses, décide de la bonté qu'on trouve dans les Mets, on a donné la maniere de faire la pâte à l'huile.

Faites boüillir l'huile sur le feu, jusqu'à ce qu'elle ne fasse plus de bruit, alors elle aura perdu ce qu'elle a de desagreable. Quand vôtre huile sera ainsi apprêtée, prenez un litron de fleur de farine, & y mettez trois ou quatre jaunes d'œufs, une pincée de sel, de l'huile à discretion, & environ le quart d'un demi-septier d'eau; mêlez bien le tout ensemble, & maniez si bien la pâte, qu'elle demeure un peu dure, dautant qu'elle n'a pas la même force que lorsqu'il y a du beurre. Vous l'employerez suivant que vous en aurez affaire.

Pâte de Sucre.

Vous prendrez un quarteron de sucre

réduit en poudre, que vous passerez par l'étamine pour être plus délié, puis vous le mettrez dans un mortier, ajoûtez-y un blanc d'œuf & une cuillerée de jus de Citron, & remuez le tout ensemble doucement jusqu'à tant que le sucre commence à se lier; & s'il a de la peine à le faire, vous y ajoûterez un peu d'eau de fleurs d'Orange; & lorsque la liaison s'en fera, vous le battrez avec le pilon pour le réduire en pâte, afin qu'elle soit bien ferme, puis vous en ferez des abbaisses de Patisseries, selon que vous en aurez affaire.

L'on fait aussi de la pâte à demi sucre, en y mettant moitié sucre, & moitié fleur de farine, qu'il faut incorporer ensemble comme cy-dessus.

Maniere de faire de l'Epice douce dont se servent les Pâtissiers.

Il faut prendre deux onces de Gingembre & une once de Poivre battu en Poudre mêlez ensemble; ajoûtez-y du Clou de Girofle battu, de la muscade rapée menuë, & de la Canelle battuë, de chacun une once pour une livre de Poivre, plus ou moins. Vous conserverez toutes ces choses mêlées ensemble dans une boëte.

L'on peut garder chaque sorte separément.

ment. Il y a plusieurs personnes qui ne se servent que du Poivre & du Sel, bien que l'Epice composée soit plus douce. Pour faire de l'Epice sallée, il faut mettre autant pésant de Sel en poudre qu'il y aura d'Epice, & la conserver dans un lieu qui soit sec.

Pour faire de la dorure dont les Patissiers se servent pour donner couleur à leurs Patisseries.

Il faut battre des jaunes & des blancs d'Oeufs ensemble, comme si vous vouliez faire une Aumelette. Si vous souhaitez qu'elle soit forte, il ne faut qu'un blanc d'Oeuf dans trois jaunes. Si vous desirez que la dorure soit pâle, il ne faut que délayer les jaunes d'Oeufs avec de l'eau : mettez des jaunes & de l'eau selon la quantité que vous en aurez affaire.

En Carême que l'on ne se sert point d'Oeufs, prenez du Saffran ou de la fleur de Soucy, ou servez-vous d'Oeufs de Brochet.

Pour faire de la Crême dont les Patissiers se servent.

Il faut prendre une chopine de Lait, la mettre dans un poëlon sur le feu : lors-

qu'il sera un peu chaud, prenez deux œufs, mettez le jaune & le blanc avec un demi-litron de fleure de farine, puis les délayez ensemble en maniere de boulie, & y ajoûtez encore deux Oeufs : le tout étant bien délayé, lorsque le Lait que vous aurez mis sur le feu commencera à boüillir, versez peu à peu vôtre appareil dedans, & faites boüillir le tout ensemble à petit feu, en le remuant, comme si c'étoit de la boulie. Il faut y mettre du Sel à discretion pendant qu'elle cuit, puis y ajoûter un quarteron de Beurre frais qui soit bon. Il faut qu'elle soit un quart d'heure sur le feu pour être cuite : étant ainsi, vous la garderez dans une écuelle. Les Patissiers s'en servent à beaucoup de Pieces de four.

Autre maniere de Crême plus fine.

Vous prendrez un quarteron d'amandes douces pelées, puis vous les pilerez dans un mortier ; ajoûtez-y un bon quarteron de Sucre, & l'arrosez d'eau de fleurs d'Orange. Lors que vos Amandes seront apprêtées de la sorte, vous aurez une chopine de Lait, & les jaunes de quatre Oeufs frais que vous délayerez avec le Lait, puis les verserez dans la pâte d'Amandes & les mêlerez ensemble : cela

étant, prenez trois ou quatre fois plein une cuilliere à bouche de fleur de farine, & la délayez avec un peu de Lait : quand elle sera détrempée, versez le reste de vôtre chopine de Lait, & la faites boüillir : si elle devient trop épaisse en cuisant, versez-y un peu de Lait quand elle sera à demi cuite, & le mettez dans vôtre appareil d'Amandes, puis les salez, & remuez bien le tout pendant qu'elle cuira : étant cuite & épaissie, versez-la dans une écuelle, & la laissez reposer un jour, afin qu'elle soit prise en maniere de gelée, & qu'on la puisse couper avec un couteau, comme de la pâte ou de la gelée.

Maniere de faire de la Crême pour le Carême.

Il faut avoir une chopine de Lait, puis le faire boüillir, & avoir un demi-litron de fleur de farine, la délayer avec du Lait, puis la jetter dans le boüillon, en y ajoûtant un quarteron d'Amandes douces pelées & battuës dans le mortier avec du Lait, & la saller pendant qu'elle cuit : mettez-y aussi un quarteron de Beurre frais, remuez le tout incessamment pendant qu'elle cuira, & sur la fin ajoûtez-y un peu de Saffran détrempé avec du

Lait, pour lui rendre la couleur jaune : étant bien cuite, dressez-la dans une écuelle, & la laissez reposer jusqu'à tant que vous en ayez affaire.

Maniere de faire de la glace de sucre.

Mettez dans une écuelle un quarteron de Sucre en poudre avec un blanc d'Oeuf & un peu d'eau rose : battez le tout ensemble, jusqu'à ce que cela soit réduit en façon de Syrop bien épais, cela sert à glacer du Massepain, Pâte, & autres Pieces de four ; mais il faut l'étendre promptement.

CHAPITRE II.

Des Pâtez propres à manger froids, & à servir en Entre-mets.

Pâté de Cerf.

LAissez mortifier le Cerf, & le lardez de gros Lard ; assaisonnez-le de Sel, Poivre, Muscade, & Clous de Girofle, le tout bien pilé ; faites une pâte bise comme dessus, avec Sel, un peu de Beurre, faites-en une abbaisse assaisonnée comme dessus, force Lard pilé, Laurier, & bardes de Lard ; accommodez bien vôtre Pâte ; dorez le avec jaune d'Oeufs, puis le faites cuire trois ou quatre heures, & vous souvenez de le percer, de peur qu'il ne s'en aille : sortant du four, bouchez-le, & le mettez en lieu sec sur quelque chose qui soit propre.

On peut si l'on veut & pour le mieux faire mariner la piece de Cerf qu'on veut mettre en pâte.

Pâté de Chevreüil

Le Pâté de Chevreüil se fait de même

que celui de Cerf, mais il n'est pas besoin de le laisser tant cuire, ni l'assaisonner si fort.

Pâte de Sanglier.

Lardez-le de gros Lard assaisonné de Sel, Poivre, Clous de Girofle, Muscade, Laurier, & le faites sur abbaisse de pâte bise, puis le faites cuire trois ou quatre heures ; & ayez soin de le boucher étant cuit.

Pâté de Bœuf.

Prenez une tranche de Simier, battez-la bien avec le dos d'un couteau, puis lardez-la de gros Lard, assaisonnez comme dessus, & le faites cuire de même : n'oubliez pas de le percer & le boucher étant cuit.

Pâté de Roüelle de Veau.

Lardez les Roüelles de Veau de gros Lard, assaisonnez de Sel, Poivre, Muscade, un peu de Clous de Girofle pilez, Laurier, bon Beurre frais dont vous garnirez vôtre abbaisse, pointes d'Asperges, Champignons, & culs d'Artichaux ; vô-

tre pâte sera blanche, ensuite faites cuire vôtre pâté pendant trois heures, donnez-lui du vent pour le faire cuire, & le bouchez étant cuit.

Pâte de Membre de Mouton.

Lardez-le de gros Lard, assaisonnez comme dessus, cassez-en les os, ôtez-en le manche, & l'empâtez en même pâte que le Veau, & le faites cuire de même, hors que vous n'y mettez point de Champignons, ni autres garnitures; étant cuit, mettez-y une gousse d'Ail ou d'Echalotte par le soûpirail.

Pâté de Liévre, ou de Levrot.

Selon mon sentiment, les Pâtez de Liévre ou Levrot sont meilleurs avec les os que desossez: lardez-les de moyen Lard, assaisonnez de Sel, Poivre, Muscade, Clous, Laurier, n'épargnez point le Lard pilé & bardé, mettez-les en pâte bise ou blanche: étant cuit, placez-les en lieu sec, & les bouchez.

Pâté de Liévre, ou de Levrot desossé.

Otez les os, & laissez la chair la plus

entiere que vous pourrez ; lardez-le de gros Lard, assaisonnez de même que dessus, empâtez-le en même pâte, & le faites cuire de même.

Pâté de Lapins.

Lardez-les de moyen Lard, assaisonnez comme dessus, & les empâtez de bonne pâte. Il n'est pas besoin de les faire cuire deux heures.

Pâté de Perdrix.

Lardez les Perdrix de moyen Lard, assaisonnez-les de Sel, Poivre, Muscade, quelques Clous entiers, Laurier, Lard pilé, mettez-les en abbaisse en forme quarrée ; ou autrement, faites-y un soûpirail, & faites cuire vôtre Pâté deux ou trois heures selon le feu : tenez-le en lieu sec.

Pâté de Perdrix desossées.

Fendez les Perdrix par le dos, ôtez l'os de l'estomach, le croupion, & laissez les cuisses entieres lardées de moyen Lard ; assaisonnez-les comme dessus, empâtez-les de même, & leur donnez la même cuisson.

Pâté de Poulet-d'Inde.

Cassez les os, abbatez l'estomach & le lardez de gros Lard, mettez-le en pâte bise ou blanche, assaisonnez-le de Sel, Poivre, Muscade, Clous entiers, Laurier, Lard pilé & par bardes : étant cuit, mettez une Echalotte par le soûpirail & le bouchez.

Pâté de Poulet-d'Inde desossé.

Ouvrez le Poulet-d'Inde par le dos, tirez tous les os à la reserve du croupion, rassemblez la chair, & la lardez de moyen Lard : assaisonnez-le comme dessus, empâtez-le tout de même ; étant cuit, mettez la petite Echalotte par le soûpirail & le bouchez.

Pâté de Canards.

Ecrasez les Canards, & leur faites trois ou quatre taillades sur l'estomach, lardez-les de moyen Lard, & les assaisonnez de Sel, Poivre, Muscade, Clous pilez, Canelle pilée, Laurier, Lard pilé, bardes de Lard, fines herbes, Persil & Ciboules, empâtez-les en pâte demie blanche, en pâte dressée, ou en abbaisse en forme quarrée; dorez-les comme les autres avec jaunes

d Oeufs cruds, faites-les cuire deux petites heures.

Pâté d'Oye ou d'Oyſons.

Ce Pâté ſe fait tout de même que celui de Canards, hors qu'on le doit nourrir davantage, & le tenir plus ferme de Sel, & du reſte, faites-les cuire davantage: mettez-y, étant cuit, une Echalotte ou une Rocambole.

Pâté d'Outarde.

Abbattez l'eſtomach de l'Outarde, caſſez les os des cuiſſes, lardez-les de moyen Lard bien épais, aſſaiſonnez-les de Sel, Poivre, Clous entiers, muſcade rapée, Laurier, & n'épargnez point le Lard pilé & en bardes, dautant que l'Outarde eſt un gibier qui eſt fort ſec. Vous le pourrez faire dreſſer en abbaiſſe avec bonne pâte, dorez-le, & le faites cuire trois ou quatre heures.

Pâté de Jambon de Mayence.

Coupez le manche du Jambon, faites-le bien tremper, faites qu'il ſoit bien net, ôtez la peau, & s'il eſt bien gros, coupez un peu de ſon Lard, ou d'autre, pour le

larder, assaisonnez-le de lardons : étant lardez ; faites pâte bien dure avec eau chaude & un peu de Beurre fondu : dressez un Pâté de la largeur & hauteur qu'il le faut, & qu'il soit épais d'un poulce : mettez le Jambon dedans, assaisonnez-le de Poivre, Muscade, Clous, Canelle pilée, fines herbes hachées bien menuës, Laurier, & une livre & demie de Beurre frais ou moëlle de Bœuf hachée, & rempliſſez les vuides du dedans du Pâté de tranches de Bœuf, crainte qu'il ne s'abatte : couvrez le de la même pâte, & le dorez de même : faites-le cuire huit heures, mettez du papier autour & dessus, afin qu'il ne prenne pas trop de couleur : quelques-uns y mettent des tranches de Citron verd, & les autres non.

Pâté de hure de Sanglier.

Faites brûler le poil de la hure, nettoyez-la bien, coupez les machoires & les autres os, ôtez le crin en inciſant le haut de la hure ſans le défigurer : ôtez auſſi la cervelle & lardez la hure de gros Lard, & l'empâtez de même que le Jambon du même aſſaiſonnement, & n'oubliez pas à y mettre du Sel & un peu de Poivre long pilé menu : faites cuire

vôtre Paté de même que le précedent : étant à demy-cuit, mettez-y un demy-septier de Vin clairet par le soûpirail. Quand ce Pâté sera deux heures plus que l'autre dans le Four, il n'en vaudra pas moins.

Pâté de Faisans.

Etant bien nettoyez, lardez-les de gros Lard, assaisonnez de Sel, Poivre, Muscade, Clous, Laurier, fines herbes, Ciboules, Beurre frais & bardes de Lard, dressez-les sur une abbaisse en forme de Pâté, laissez-les plus entiers que vous pourrez : couvrez le Pâté de la même pâte, & le dorez : faites-le cuire deux heures.

Pâté de Corlis.

Vuidez les Corlis, & les lardez de moyen Lard, assaisonnez comme dessus, & y mettez une Echalotte étant cuit : il faut le faire cuire deux heures & demie.

Pâté de Sarcelles.

Ce Pâté se fait comme celui de Canards, laissez-le cuire de même.

Pâté de Canards desossez.

Fendez les Canards par le dos, & ôtez

tous les os, à la reserve des cuisses : taillades-les sur l'estomach, & les lardez de moyen lard : assaisonnez de même avec Sel, Poivre, Muscade, Clous, Laurier, bon Lard pilé & bardes : faites-le dresser ou en abbaisse en forme quarrée, dorez-le & le faites cuire deux heures.

Pâté de Sarcelles desossez.

Le Paté de Sarcelles se fait de même que celui de Canards, hors qu'il ne faut pas les faire tant cuire.

Les Pâtez de Ramiers se font de la même maniere que ceux de Canards.

CHAPITRE III.

Des Pâtez chauds & propres à servir en Entrées.

Pâté de Caille.

VUidez des Cailles, faites une pâte avec eau, farine, Beurre, quelques jaunes d'Oeufs & Sel: dressez une abbaisse de gaudiveau au fond, composé de roüelle de Veau, un peu de Lard, moüelle ou graisse de Bœuf, Champignons, Truffes, Sel, Poivre, Persil & fines herbes, & vous dresserez les Cailles sur vôtre gaudiveau: vous les garnirez de Champignons, Ris de Veau, Crêtes, Truffes, Lard pilé, un morceau de Beurre frais, & le couvrirez de la même pâte: dorez-le & le faites cuire une heure & demie: ôtez le paquet d'assaisonnement en servant, & mettez jus de Citron.

Pâté de Pigeonneaux.

Ce Pâté de Pigeonneaux se fait comme celui de Cailles, hors qu'il ne faut pas

y mettre de gaudiveau ; mais garnissez-le de Ris-de-Veau, Champignons, Crêtes, moëlle de Bœuf, Lard pilé ou fondu, & le faites cuire de même : étant cuit, mettez jus de Veau & jus de Citron en servant.

Paté de Poulets à la Crême.

Quand vôtre Pâté sera dressez, mettez-y les Poulets, par morceaux, assaisonnez de Sel, Poivre, Champignons ou Morilles, Lard fondu ou pilé, un paquet d'assaisonnement, couvrez-le de même pâte ; étant cuit mettez-y la Crême, & le laissez un peu dans le Four : mettez en servant un jus de Champignons.

Pâté d'Alloüettes.

Dressez un Pâté à l'ordinaire de pâte fine, ôtez les jusiers des Alloüettes, habillez-les proprement, & les rangez au fond du Pâté sur un gaudiveau de même que celui pour Cailles, garnissez-le de Champignons, quelques foyes gras, Truffes, Lard pilé, Sel, Poivre, un paquet, & le couvrez de même pâte, dorez-le & le faites cuire ; étant cuit, faites une liaison avec un peu de Lard fondu & un peu de farine, que vous ferez frire dans le Lard,

& vous y mêlerez un jus de Citron & de Mouton, ou jus de Veau.

Pâté de Liévre.

Hachez la chair d'un Liévre avec la chair d'un membre de Mouton, & avec la troisiéme partie de Lard; assaisonnez-le de Sel, Poivre, Clous, Canelle pilée, fines herbes, Ciboules, & faites une abbaisse de pâte fine; accommodez dessus vôtre gaudiveau en forme d'un Liévre, & y rangez de moyens lardons, remettez de la même chair & des lardons d'étage en étage: cela fait, mettez des feüilles de Laurier & bardes de Lard, couvrez-le de la même pâte & le dorez; faites-le cuire trois ou quatre heures, étant cuit mettez jus de Citron & une Echalotte, ou son jus en servant.

Pâté de Chapon desossé.

Ouvrez un Chapon par le dos, gardez la peau entiere, ôtez tous les os à la reserve du croupion & des cuisses, & le farcissez de farce que vous ferez avec sa chair, un morceau de Veau, moëlle ou graisse de Bœuf, & Lard assaisonné de Sel, Poivre, fines herbes, Ciboulettes, Clous,

Clous, Champignons, Truffes, Ris-de-Veau : étant farci, mettez-le dans une pâte dressée avec bardes de Lard au fond, & le couvrez de la même pâte fine, dorez-le, & le faites cuire deux heures : mettez jus de Citron en servant.

Pâté de Poitrine de Veau.

Mettez la Poitrine de Veau par morceaux, piquez chaque morceau d'un moyen lardon ; rangez-les tous sur une abbaisse, assaisonnez-les de Lard, Sel, Poivre, Clous, fines herbes, Laurier, Champignons, culs d'Artichaux, & les couvrez de la même pâte fine : faites-le cuire deux heures, mettez-y une sauce blanche avec un jus de Citron & jaunes d'Oeufs, un peu auparavant que vous vouliez servir.

Pâté de Gaudiveau à la Françoise.

Faites un bon Gaudiveau avec roüelle de Veau, moëlle & graisse de Bœuf, un peu de Lard, assaisonnez-le de Sel, Poivre, Clous, fines herbes, Ciboules, & dressez vôtre Pâté en abbaisse fine, garnissez-le de Champignons, Ris-de-Veau, culs d'Artichaux, Morilles & Andoüil-

lettes, il faut une heure & demie pour le cuire, mettez-y aprés une sauce blanche avant que de servir.

Pâté d'assiette.

Hachez un morceau de roüelle de Veau, avec graisse de Bœuf, faites qu'elle soit bien menuë & bien délicate : assaisonnez-le de Sel, Poivre, Muscade, fines herbes, Ciboules, dress z le Pâté de pâte que vous aurez faite avec farine, Beurre, œufs, & faites qu'elle soit bien dure : mettez vôtre gaudiveau dedans, & le garnissez de Ris-de-Veau, Morilles, Truffes, Champignons, Crêtes, moëlle de Bœuf, Lard pilé, puis faites comme un petit dôme au milieu du Pâté du même gaudiveau, & le couvrez de la même pâte : faites qu'elle soit bien mince, dorez-le, & le faites cuire une heure : mettez jus de Citron & de Mouton en servant.

Pâté à la Royale.

Ecorchez deux ou trois membres de Mouton, coupez-les par roüelles, dressez vôtre Pâté de pâte faite avec eau chaude & un peu de Beurre, farine, Sel & demy-pied de hauteur : mettez vôtre chair

de Mouton dedans : vous y pouvez mettre des Perdrix & des Ramiers desossez avec le Mouton, & garnit de Lard pilé, Champignons, Truffes, Morilles, grosses Crêtes de Coq, assaisonnez de Sel, Poivre, Muscade, fines herbes, Clous pilez, & le couvrir de la même pâte, le dorer, mettre un papier autour avec une ficelle, & le faire cuire huit ou dix heures, parce qu'il faut que ce Pâté se mange à la cuilliere : frottez le fond d'un plat d'une Echalotte, mettez-y un jus de Citron, & mettez tout dans vôtre Pâté quand il sera cuit.

Pâté de roüelle de Veau.

Coupez une roüelle de Veau en trois, lardez-la de moyen Lard, & la mettez en abbaisse de Pâte fine sur un petit gaudiveau garni de Champignons, culs d'Artichaux, Morilles, Truffes, Lard pilé, assaisonné de Sel, Poivre, Clous, Laurier, Ciboules, fines herbes : couvrez vôtre Pâté de la même pâte, & le faites cuire deux heures & demie, étant cuit, mettez-y jus de Citron en servant.

Pâté de Becasses.

Dressez un Pâté de la hauteur de trois

poulces, mettez-y des Becasses dedans aprés les avoir bien battuës sur l'estomach, & les avoir lardées de moyen Lard : garnissez le Pâté de Champignons, Truffes, Lard pilé, Sel, Poivre, Ciboule ou Echalotte, un peu de Citron verd ou d'Orange, une feüille de Laurier, & le couvrez de la même pâte, dorez-le & le faites cuire deux heures : étant cuit, mettez-y jus de Citron ou d'Orange, ou Verjus de grain.

Pâté de Lapins.

Lardez les Lapins, & les empâtez en abbaisse de pâte fine, assaisonnez-les de Sel, Poivre, Muscade, Clous, Lard pilé, Laurier, une Echalotte, & le dorez, faites-le cuire deux heures, & mettez jus d'Orange en servant.

Pâtez de Canards.

Abbattez l'estomach des Canards, lardez-les de moyen Lard, & les mettez dans un Pâté dressé ; garnissez-les de Champignons, Truffes, foyes gras & bons assaisonnemens ; sçavoir, un morceau de Citron verd, Sel, Poivre, Clous, Lard pilé & Laurier, faites-le cuire deux heures;

mettez-y un jus d'Echalotte, ou d'Ail & d'Orange en servant.

Pâté à l'Allemande.

Mettez un Agneau en quartiers, lardez-le de moyen Lard, & le mettez dans un Pâté dressé de pâte à demie fine, assaisonnez-le de Sel, Poivre, Clous, Laurier, Lard pilé, fines herbes, Ciboules, couvrez-la de la même pâte, faites-le cuire trois heures, pendant qu'il cuira, passez des Huîtres à la casserole, avec Lard fondu, farine frite, Capres, Olives desossées, jus de Citron, de Champignon, & de Mouton, le tout bien assaisonné & cuit à propos, & le mettez dans le Pâté un quart-d'heure avant que de servir.

Pâté de Poulardes desossées.

Otez l'estomach des Poulardes & les troussez, faites-les blanchir dans l'eau, lardez-les de moyen Lard, assaisonnez-les de Sel, Poivre, Muscade, faites le Pâté dressé en forme d'ovale, garnissez-le de Champignons, culs d'Artichaux, foyes gras, fines herbes, Lard fondu ou pilé, & le couvrez de la même pâte, faites-le cuire trois heures: mettez Echalotte & jus de Citron en servant.

Pâté fin.

Faites un gaudiveau avec roüelle de Veau, graisse de Bœuf & Lard fondu, assaisonnez-le de Sel, Poivre, fines herbes, Ciboule : faites-le Pâté en abbaissé avec pâte feüilletée en forme quarrée; garnissez-le de culs d'Artichaux, Champignons, Crêtes, Ris-de-Veau & Truffes, couvrez-le de la même pâte, dorez-le & le faites cuire une heure ; étant cuit mettez-y une sauce blanche & jus de Citron, ou Verjus de grain en servant.

CHAPITRE IV.

De la maniere de faire des Tourtes de viandes pour servir pour Entrée.

Tourte de Pigeonneaux.

METtez blanchir les Pigeonneaux dans l'eau chaude, faites une pâte avec Beurre, Sel & eau, & la laissez reposer une heure : aprés maniez-la avec un morceau de Beurre afin qu'elle soit bien fine ; faites-en une abbaisse dans la tourtiere, rangez-y vos pigeonneaux l'estomach en haut ; garnissez-les de Ris-de-Veau, Champignons, Truffes, Beatilles : assaisonnez vôtre Tourte de Poivre, Clous, un paquet que vous ôterez en servant ; mettez Lard pilé ou fondu, moëlle de Bœuf par morceaux, jus de Citron, ou Verjus de grain en servant.

Tourte de Poulets.

Pour faire cette Tourte, mettez les Pou-

lers par quartiers ou plus petits morceaux, ou les brisez & les empâtez de même pâte que dessus ; assaisonnez vôtre Tourte de même que la précedente & la couvrez de la même pâte, & mettez-y jus de Citron en servant.

Tourte de Cailles.

Faites bien nettoyer les Cailles, trousſez-les, & les empâtez en pâte brisée, assaisonnez-les de Sel, Poivre, un paquet; garnissez la Tourte de Ris-de-Veau, Champignons, Truffes par morceaux, Lard pilé ou fondu, moëlle de Bœuf; puis la couvrez, faites-la cuire deux heures, & y mettez un jus de Citron en servant.

Tourte d'Alloüettes.

Habillez proprement vos Alloüettes, rangez les dans une tourtiere avec pâte faite comme dessus, garnissez-les de Champignons, foyes gras, Lard pilé, moëlle, un paquet d'assaisonnement, Sel, Poivre, & la couvrez de même pâte ; faites-la cuire une heure & demie, étant cuite, faites une liaison avec Lard fondu & farine frite ; ajoûtez-y des Capres, mettez-y du Verjus ou jus de Citron.

Tourte

Tourte de Gaudiveau feüilletée.

Hachez du blanc de Chapon ou roüelle de Veau, avec autant de moëlle ou graisse de Bœuf : assaisonnez ce Gaudiveau, de Sel, Poivre, fines herbes, Ciboules hachées bien menuës : faites une pâte avec eau, farine, & un peu de Beurre, qu'elle soit molette & fine : faites une abbaisse, & mettez la moitié autant de Beurre bien manié & l'écachez avec la pâte, passez le rouleau dessus, & la ployez cinq ou six fois également sans que le Beurre paroisse : laissez reposer vôtre pâte une heure ou deux au lieu où vous la ferez : faites une abbaisse de la moitié de vôtre pâte dans une tourtiere ; mettez la chair hachée, garnissez-la de Champignons, Truffes, Crêtes, Ris-de-Veau, culs d'Artichaux, ou Lard fondu ou pilé ; couvrez-la de la même pâte & la dorez, faites-la cuire une heure, & mettez jus de Citron & de Mouton en servant.

Tourte de Foyes gras.

Passez les foyes dans l'eau chaude, rangez-les dans une tourtiere sur une abbaisse de pâte fine, garnissez-la de Champi-

gnons par morceaux hachez menus, fines herbes, Ciboules, Lard pilé, assaisonnez de Sel, Poivre, Clous, un morceau de Citron verd & la couvrez de la même pâte, dorez-la & la faites cuire une heure & demie; pilez un foye de même & le passez à la Casserole avec un peu de Lard fondu & farine frite pour faire la liaison, puis passez-le par l'étamine avec jus de Mouton & de Citron aprés l'avoir pilé: frottez le fond du plat d'une Echalotte, & mettez vôtre jus dans la Tourte en servant.

Tourte de Beatilles.

Nettoyez les Beatilles dans l'eau chaude, rangez-les sur une abbaisse dans un tourtiere avec pâte fine; garnissez vôtre Tourte de Champignons, Truffes, Ris de Veau, moëlle de Bœuf, assaisonnez-la d'un paquet, Sel, Poivre, Lard pilé ou fondu, & la couvrez de la même pâte; dorez-la, faites-la cuire deux heures à petit feu, & mettez jus de Citron & de Mouton en servant.

Tourte de rognons de Veau.

Hachez des rognons de Veau avec un peu de Lard, assaisonnez-les de Ciboules,

fines herbes, Sel, Poivre, Champignons, Ris-de-Veau : faites vôtre Tourte avec pâte fine, couvrez-la de même pâte, faites-la cuire une heure & demie, & mettez jus de Citron & de Mouton en servant.

Tourte de blanc de Chapon.

Hachez un blanc de Chapon tout crud avec autant de moëlle ou graisse de Bœuf: faites une Tourte avec pâte fine, garnissez-la de Champignons, Truffes, Crêtes, Ris-de-Veau, assaisonnez-la d'un paquet de fines herbes, Sel, Poivre, un peu de Lard pilé, & couvrez-la de la même pâte; dorez vôtre Tourte & la faites cuire une heure & demie, & mettez-y un jus de Citron & de Mouton en servant.

Tourte de Lapreaux.

Coupez les Lapreaux par morceaux, passez-les par la poële avec Lard fondu, un peu de farine frite, fines herbes, & Ciboulettes : assaisonnez le tout de Sel, Poivre, un peu de Boüillon; étant froid, faites vôtre Tourte avec pâte fine, garnissez-la de Morilles, Truffes, Lard pilé, & la couvrez de même pâte : faites-la cuire une heure & demie; étant à demy

cuite, mettez la sauce dans laquelle vous les aurez passez sur le feu dans la poële, & ajoûtez-y un jus d'Orange en servant.

Tourte de Lard.

Faites fondre une livre de Lard, passez-le par l'étamine avec deux ou trois culs d'Artichaux cuits & bien pilez dans un mortier, deux jaunes d'Oeufs crus, deux Macarons aussi pilez, assaisonnez-le de Sel, Sucre, quatre jaunes d'Oeufs, écorce de Citron confite bien hachées, & un peu d'eau de fleur d'Orange, battez bien le tout ensemble & le mettez un peu sur le feu : remuez le tout avec une cuilliere sur une abbaisse de pâte fine, faites-la cuire sans la couvrir de pâte une demy-heure au moins : faites une glace avec un filet d'eau de fleur d'Orange & de sucre fin passé par le tamis, & glacez la Tourte proprement, mettez dessus un peu de feu; étant cuite & prête à servir, poudrez-la de sucre fin, & la servez chaudement.

Tourte de moëlle de Bœuf.

Faites fondre la moëlle & la passez par l'étamine, mettez aprés dans la moëlle trois jaunes d'Oeufs crus, deux Maca-

rons, écorce de Citron confite rapée, assaisonnez de Sel, Canelle, Sucre, & la passez un peu sur le feu, en la mouvant avec une cuilliere d'argent: faites la Tourte avec pâte brisée & bien mince, ne la couvrez point de pâte, faites-la cuire demy-heure & servez avec sucre, eau de senteur, & un jus de Citron.

Tourte de langue de Mouton.

Ayez des langues de Mouton, passez-les à la casserole avec Lard fondu, puis vous les mettrez dans une tourtiere sur une abbaisse de pâte fine, garnissez cette Tourte de Truffes, Champignons, morceaux de Beurre frais, Sel, Poivre & Clous de Girofle broyé & fines herbes, au lieu de Beurre vous pouvez y mettre du Lard pilé; ensuite couvrez cette Tourte de son abbaisse, laissez-la cuire une heure & la servez avec jus de Citron.

Tourte de langue de Bœuf.

Coupez une langue de Bœuf sallée par tranches bien déliés, rangez-les dans une tourtiere avec pâte fine; assaisonnez-la de; Poivre, Sel, fines herbes, un peu de Lard fondu, & la couvrez de la même pâte

faites-la cuire demy-heure ou plus, étant demy-cuite, mettez-y demy-verre de Vin vermeil, laissez-la cuire tout-à-fait, & y mettez jus de Citron en servant.

Tourte de Jambon de Mayence.

Coupez un morceau de Jambon de Mayence cuit par petites tranches, & les rangez dans une tourtiere sur une abbaisse de pâte fine, un peu de fines herbes menuës ; assaisonnez-la de Poivre, bon Beurre frais, une feüille de Laurier, & la couvrez de la même pâte, dorez-la, & la faites cuire demy-heure ; étant cuite, mettez-y un jus de Citron & de Mouton, & un peu d'Echalotte en servant : au lieu de mettre le Jambon par tranches vous pouvez le hacher.

Tourte de Ris-de-Veau.

Faites blanchir les Ris-de-Veau dans l'eau boüillante, mettez-les en abbaisse de pâte fine, garnissez-les de Champignons, coupez en dez, Truffes, un paquet de fines herbes, Sel, Poivre, Clou de Girofle battu, un morceau de Citron verd, Beurre frais & Lard pilé : couvrez cette Tourte de la même pâte, dorez-la, & la

faites cuire une heure & plus ; étant cuite, mettez-y un jus de Mouton ou de Veau, & jus de Citron en servant.

Tourte de Ramiers.

Vuidez les Ramiers, & leur écrasez l'estomach, mettez-les en abbaisse de pâte fine avec Lard pilé, culs d'Artichaux, Morilles, fines herbes, Ciboules, Laurier, moëlle de Bœuf, Champignons, un morceau de Beurre frais, & couvrez vôtre Tourte de la même pâte, dorez-la, & la faites cuire trois heures : mettez-y un jus de Citron en servant.

Tourte de moëlle de Bœuf feüilletée.

Mettez de la moëlle de Bœuf par morceaux, laissez-la affiner & bien fondre, assaisonnez-la d'un peu de Sel, Poivre, écorce de Citron confite & autres, le tout rapé, deux Macarons pilez, deux jaunes d'Oeufs cruds bien battus avec le tout & sucre en poudre, mêlez le tout ensemble, & le mettez en abbaisse de pâte feüilletée, dorez-la & la faites cuire une heure & demie : mettez-y du Sucre en poudre & Eau de senteur en servant : vous pouvez, si vous voulez, piler la moëlle avec tous les ingrediens.

Tourte d'abatis d'Oisons.

Mettez des abatis par morceaux, nettoyez-les bien & les échaudez, mettez-les en tourtiere entre deux croutes de pâte fine, assaisonnez-les de Sel, Poivre, Clous, fines herbes, Ciboules, une feuille de Laurier, Lard pilé, culs d'Artichaux, Champignons, Morilles, couvrez cette Tourte de même pâte, & la faites cuire deux heures, & mettez-y une petite sauce blanche avec jaunes d'Oeufs en servant.

Tourte de rognons de Veau haché & cuit.

Hachez un rognon de Veau qui soit cuit, mettez-le en abbaisse de pâte fine, assaisonnez-le de Sel, Poivre, Sucre, écorce de Citron confite & pilée, un peu de Beurre, deux Macarons pilez & du Sucre en poudre ; couvrez cette Tourte de la même pâte, & la faites cuire trois quarts d'heure : mettez-y un jus de Citron, poudrez-la de Sucre, & y mêlez de l'eau de fleur d'Orange en servant.

CHAPITRE V.

Des Pâtez de Poissons à servir chauds pour Entrée.

Pâté de Turbot.

CE Pâté se fait ordinairement dans un bassin rond ou en ovale, ou bien entre-deux abbaissés comme les autres Pâtez, la pâte en doit être fine : il le faut bien écailler & laver, couper la queuë & le bout de la tête, ôter les foyes, puis l'assaisonner de Sel, Poivre, Clous, Ciboulettes, fines herbes, Champignons ou Morilles, & le couvrir de même pâte; quand il sera à demy-cuit, mettez-y un verre de Vin blanc, étant cuit, mettez-y un jus de Citron ou Verjus de grain en servant.

Pâté de Barbuë.

Le Pâté de Barbuë se fait de même que le précedent, hors qu'il ne faut pas qu'il cuise si long-temps.

Pâté de Rougets.

Il faut garder les foyes & nettoyer bien les Rougets, faites vôtre Pâté dans un bassin, ou bien à l'ordinaire ; assaisonnez le de Sel, Poivre, Champignons, pattes d'Ecrevisses, fines herbes, Ciboulettes, & le couvrez de même pâte, passez les foyes par la poële avec un peu de Beurre roux, il faut les piler & les passer par l'étamine avec demy-verre de Vin blanc, & les mettre dans le Pâté lors qu'il sera à demy-cuit : mettez-y un jus de Citron en servant.

Pâté de Solles.

Aprés que les Solles seront bien écaillées & lavées, empâtez-les avec pâte fine dans un bassin ou Pâté dressé : assaisonnez-les de Sel, Poivre, fines herbes bien menuës, Ciboules, Champignons, Truffes, Morilles, ou Mousserons, Huîtres fraîches & le couvrez : quand il sera cuit, mettez-y un jus de Citron, & faites que le Beurre n'y manque pas.

Pâté de Carpe entiere.

Il faut écailler la Carpe, la larder d'An-

guille, assaisonnez-la de Beurre, Sel, Poivre, Clous, fines herbes, Ciboulettes menuës, Laurier, Huîtres fraîches, & dressez-la en Pâté de la longueur de la Carpe ; il faut de la même pâte, le couvrir, & le faire cuire à petit feu, mettre un verre de Vin blanc quand il sera à demy-cuit.

Pâté de Carpe farcie.

Ecaillez la Carpe & la dépoüillez par le dos, que la peau soit entiere : hachez bien la chair, assaisonnez-la de Sel, Poivre, Muscade, fines herbes, Ciboulettes & bon Beurre : farcissez la peau avec ladite chair, Champignons, laittes de Carpes, Huîtres fraîches, culs d'Artichaux cuits, deux Clous de Girofles, & l'assemblez comme si elle étoit entiere ; cela fait, dressez-la en pâté, laissez-la cuire, étant cuite mettez-y un jus de Citron en servant.

Pâté de Brochet desossé.

Il faut desosser le Brochet aprés l'avoir écaillé, & le dépoüiller par dessus le dos, faire que la tête & la queuë tiennent à la peau, & faire une farce de la chair, assaisonnée de Sel, Poivre, Muscade, fines

herbes, Ciboules & Beurre frais, mettez-y les laittes des Carpes, Champignons & Huîtres, & hachez bien le tout ; cela fait, vous mettrez vôtre hachis dans la peau de vôtre Brochet, & vous ferez comme s'il étoit entier, ensuite vous mettrez vôtre Brochet en Pâté, dressé de pâte fine avec Champignons autour du Brochet, Huîtres fraîches & culs d'Artichaux, & le faites cuire à petit feu : mettez-y jus de Citron en servant.

Pâté d'Anguille.

Il faut écorcher l'Anguille, la couper par tronçons, mettez-la en Pâté dressé en pâte fine en ovale ou rond, assaisonnez-le de Sel, Poivre, Clous, fines herbes, Ciboules, Beurre frais, Capres, Laurier, chapelure de pain, Champignons, laissez cuire ce Pâté, étant à demy-cuit mettez-y un verre de Vin blanc, & jus de Citron en servant.

Pâté de Lamproye.

Il faut tirer le sang de la Lamproye, & la limoner dans eau chaude, l'empâter en pâte fine ; dressez le Pâté en rond ou en ovale, assaisonnez-le de Sel, Poivre,

Muscade, Clous, Truffes, Morilles, fines herbes, Ciboules, Beurre, chapelure de pain ; & quand il sera à demy-cuit, mettez le sang dans le Pâté avec un verre de Vin clairet ; faites-le cuire à petit feu.

Pâté de Lamproye à l'Angloise.

Ce Pâté se fait de la sorte : gardez le sang, limonez la Lamproye, & l'empâtez en abbaisse de pâte fine : assaisonnez ce Pâté de Sel, Poivre, Sucre, écorce de Citron confite & pilée, chapelure de pain ; & quand il sera à demy-cuit, mettez le sang & un demy-verre de Vin blanc, faites-le cuire à petit feu : quand il sera cuit, mettez-y un jus de Citron.

Pâté de Truite.

On peut larder la Truite d'Anguille, aprés l'avoir écaillée & tailladée, puis la mettre en pâte fine, Pâté dressé ou en abbaisse ; assaisonnez-la de Sel, Poivre, Clous, Laurier, Beurre frais, Champignons, culs d'Artichaux, Ciboules, fines herbes hachées bien menuës, Capres, Huîtres fraîches, laittes de Carpes ; ce Pâté étant cuit, mettez-y un jus de Citron en servant.

Pâté de Thon.

Coupez le Thon par roüelles aprés l'avoir écaillé, vous le pouvez enrichir d'Huîtres, culs d'Artichaux, fines herbes, Ciboules, Beurre frais, Sel, Poivre, Laurier, une ou deux tranches de Citron verd, & le faites cuire à petit feu, étant cuit, mettez-y un jus de Citron, ou un filet de Vinaigre en servant.

Pâté de Barbotte.

Dépoüillez les Barbottes & les mettez en Pâté dressé, avec pâte fine & avec ses foyes, Champignons, laittes de Carpes, queuës d'Ecrevisses, petits culs d'Artichaux & Huîtres fraîches, si c'est la saison ; assaisonnez-le de Sel, Poivre, fines herbes, Ciboules & jus de Citron en servant.

Pâté de Brêmes.

Ecaillez les Brêmes & les tailladez, mettez-les en Pâté dressé de pâte fine, & le couvrez de la même pâte ; assaisonnez-le de Beurre, Sel, Poivre, Ciboules, fines herbes, Clous pilez, Laurier, Champignons, Huîtres, Capres, & jus de Citron en servant.

Pâté de Gaudiveau.

Faites hacher chair de Carpes, Tanches ou Anguilles ; faites ce Pâté comme le précedent & l'assaisonnez de même, hors qu'on y peut mettre des laittes de Carpes & des Morilles ; il ne les faut pas couvrir : mettez une sauce blanche & jus de Citron en servant.

Petits Pâtez feüilletez.

Il faut hacher de la chair d'Anguille avec laittes de Carpe & Champignons à demy-cuits en casserole, assaisonnez le tout de Sel, Poivre, Ciboulettes, fines herbes ; faites fondre de bon Beurre, la moitié autant qu'il y a de hachis, & faites une pâte feüilletée pour vos Pâtez que vous ferez cuire dans une tourtiere ou au four, & y mettez un jus de Citron ou Verjus de grain, en servant pour Entre-mets, ou pour garnitures d'autres plats d'Entrées.

Pâté fin.

Faites une pâte feüilletée, & en formez une abbaisse en forme quarrée ou ovale, & la garnissez de chair de Carpe ou d'An-

guille bien hachée, culs d'Artichaux, Champignons, laittes, pattes d'Ecrevisses & bon Beurre, Sel, Poivre, Clous, & les Andoüillettes de Poisson ; faites cuire ce Pâté dans un four, étant cuit, mettez-y une sauce blanche, & jus de Citron en servant.

Pâté de blanc de Brochet.

Hachez bien le blanc de Brochet avec Champignons, & le faites cuire à demy dans une casserole avec un verre de Vin blanc & un morceau de Beurre ; assaisonnez de Sel, Poivre, Ciboules, fines herbes, Champignons par morceaux, laittes, culs d'Artichaux, mettez le tout en Pâté dressé & le couvrez, & y versez jus de Citron en servant.

Pâté de Macreuses.

Il faut bien battre les Macreuses avec le dos d'un gros couteau, & faire une pâte commune, & dresser un Pâté qui soit bien épais, puis mettre les Macreuses au fond avec Beurre, Sel, Poivre, Clous, Champignons, culs d'Artichaux, Ciboules, fines herbes & le faire cuire six heures: mettez-y un jus de Citron en servant ; on peut, si l'on veut, farcir les Macreuses d'une

d'une farce de Poisson, & garder de la farce pour en mettre au fond de l'abbaisse, & sur quoy vous poserez vos Macreuses : on sert ce Pâté chaud ou froid ; chaud pour Entrée, & froid pour Entre-mets.

Pâté de Macreuses desossées.

Il faut desosser les Macreuses, faire une farce de la même chair, l'empâté en un Pâté dressé, & l'assaisonner comme dessus, hors que l'on peut faire la pâte plus fine : il le faut bien faire cuire, car ce Poisson est dur : vous pouvez accompagner ce hachis lors que vous voudrez servir ce Pâté d'un ragoût fait avec laittes de Carpes, queuës d'Ecrevisses, Champignons & Truffes, ou bien un ragoût d'Huîtres, le tout assaisonné de bon goût & cuit à propos.

CHAPITRE VI.

Des Tourtes de Poisson, pour servir chaudement pour Entrées.

Tourte de Laittes de Carpes.

IL faut faire une pâte fine, former une abbaisse au fond de la tourtiere, & y ranger ses Laittes assaisonnées de Sel, Poivre, Muscade, fines herbes, Ciboules, Champignons, Morilles, Beurre, & couvrir vôtre Tourte d'une même pâte, la dresser, & la faire cuire à petit feu, puis y mettre un jus de Citron en servant.

Tourte de langues de Carpes.

Cette Tourte se fait de même que celle de laittes, hors qu'à celle-cy vous y pourrez mettre les yeux & la cervelle des Carpes; les Truffes y sont fort bonnes, & un jus de Citron en servant.

Tourte de foyes de Brochet.

Assaisonnez la Tourte de foyes de Bro-

chet, de même que celle de laittes, hors qu'il la faut faire au Beurre roux, & y mettre un Anchois fondu, Capres & jus de Citron en servant.

Tourte d'Ecrevisses.

Il faut faire cuire les Ecrevisses avec un verre de Vin blanc, aprés les avoir bien lavées, nettoyer les pattes & les queuës, & piler tout le reste dans un mortier, le passer par un linge ou étamine avec un peu de boüillon d'Ecrevisse & un peu de Beurre chaud, rangez le tout dans la tourtiere avec Sel, Poivre, Ciboules, Champignons par morceaux, couvrez vôtre Tourte, dorez-la, & la faites cuire, & mettez-y un jus de Citron en servant.

Il y en a qui hachent les Ecrevisses, & les mettent sur une abbaisse en tourtiere avec laittes de Carpes, Champignons, foyes de Brochet, Moulles, Truffes, bon Beurre & bon assaisonnement.

Tourte d'Anguille.

Il faut écorcher l'Anguille, ôter l'arrête, hacher la chair avec fines herbes, Ciboules, Sel, Poivre, Champignons & bon Beurre; vous faites une pâte fine

& vous en formez vôtre Tourte que vous ferez cuire ; étant à demy-cuite, mettez-y un verre de Vin blanc, & en servant trois jaunes d'Oeufs cruds & un jus de Citron.

Tourte d'Anguille par roüelles.

Ecorchez l'Anguille & la coupez par roüelles aprés avoir ôté l'arrête, & l'empâtez en pâte fine ; assaisonnez-la de Sel, Poivre, Champignons coupez en dez, Morilles ou Mousserons, si vous en avez, & autres assaisonnemens ordinaires, formez vôtre Tourte & la couvrez ; servez-la à la sauce blanche.

Tourte de chair de Poisson hachée.

Hachez de la chair de Carpes avec de fines herbes, Sel, Poivre, Beurre, Clous battus, & la mettez par morceaux dans le fond de la tourtiere, avec Champignons, culs d'Artichaux, laittes de Carpes & Capres, couvrez & la servez avec jus de Citron au brun ; il faut accommoder proprement vôtre Tourte.

Tourte de Saumon par tranches.

Il faut prendre une roüelle de Saumon & la faire boüillir à boüillon dans une casserole avec un verre de Vin clairet, la tirer par petites tranches, & l'empâter en pâte fine ; assaisonnez-la de Sel, Poivre, Clous de Girofle battus, Champignons, Morilles, & bon Beurre, le tout étant ainsi mis sur vôtre abbaisse, couvrez-la, & lors que la Tourte sera cuite vous la servirez avec jus de Citron.

Tourte de Saumon haché.

Hachez une roüelle de Saumon avec Champignons, fines herbes, Ciboules, Sel, Poivre, & l'empâtez en pâte fine ; mettez-y Champignons par morceaux, culs d'Artichaux coupez pour la garnir tout au tour, & jus de Citron en servant.

Toute d'Eperlans.

Hachez des Champignons ou Morilles, & les mettez au fonds de la Tourte, rangez-y entiers ou par filets les Eperlans, assaisonnez de Beurre, Sel, Poivre, fines herbes & Ciboules ; dressez vôtre Tourte,

& la faites en pâte fine, couvrez-la, & y mettez un jus de Citron ou d'Orange en servant.

Tourte d'Huîtres.

La Tourte d'Huîtres se fait de même, hors que vous y ajoûtez l'eau des Huîtres, un peu de chapelure de pain, Capres, une tranche de Citron verd, couvrez-la & y mettez un jus de Citron ou d'Orange en servant.

Tourte de Solles.

Il faut desosser les Solles, ôter toutes les arrêtes, couper les têtes, & les faire avec de bon Beurre, & faire frire la Tourte de la chair par morceaux avec Champignons, Truffes & Morilles; assaisonnez-la de Sel, Poivre, Ciboules, fines herbes hachées bien menu, & la couvrez & mettez-y jus de Citron en servant, les têtes & arrêtes au tour pour garniture.

Tourtes de Moules.

Aprés que les Moules seront nettoyées & bien lavées, passez-les à la casserole avec bon Beurre, ôtez-les hors l'écaille,

empâtez-les avec Champignons par morceaux & Morilles ; assaisonnez-les de Sel, Poivre, Thim & Beurre en pâte fine ; couvrez vôtre Tourte de son abbaisse étant à demi-cuite, mettez-y l'eau de vos Moules avec un peu de chapelure de pain ; laissez-la achever de cuire, & la servez aprés avec jus de Citron.

Tourte de Pigeonneaux de Carême.

Il faut piler chair de Brochet avec un peu de chair d'Anguille, laittes de Carpes, aprés avoir bien haché le tout, assaisonnez le de Sel, & formez des manieres de petits Pigeonneaux sur un feüille de papier, ce qui se fait en les maniant avec du Beurre fondu ; crainte de s'empâter les mains, vuidez-les avec le cul d'une lardoire de bois, & y mettez un petit morceau de foye de Brochet & de Barbotte, faites-les blanchir dans une Casserole avec Beurre chaud : de la même chair vous pouvez faire crêtes de Coq, & empâter le tout bien rangé en pâte fine ; assaisonnez de Sel, Poivre, un paquet piqué de Clous, Champignons, laittes, Morilles, bon Beurre, un peu de Vin blanc, couvrez-la, étant cuite mettez-y un jus de Citron en servant.

Tourte de Beatilles de Poisson.

De la même chair cy-dessus vous pouvez former adroitement des manieres de crêtes de Coq & Ris-de-Veau, y mêlant & pilant deux ou trois laittes de Carpes, & faire les Ris-de-Veau dans une cuilliere d'argent, les faire blanchir dans le Beurre chaud, avec les crêtes, & empâter comme dessus, assaisonnez vôtre Tourte comme la précedente, & la servez de même.

Tourte de Tanches farcies.

Il faut limoner les Tanches, les fendre par le dos, faire tenir la tête & la queuë à la peau, & les farcir d'une farce avec chair, Champignons, laittes de Carpes, l'assaisonner de Sel, Poivre, Ciboules, fines herbes, Clous pilez, & farcir vos Tanches; étant farcies, il faut les assaisonner de Sel, Poivre, Ciboules, fines herbes, Clous pilez, & farcis; étant farcis, il faut les mettre dans une pâte fine avec Huîtres, Champignons, laittes de Carpes, Foyes de Brochet, Beurre & un verre de Vin blanc à la demi-cuisson, étant achevez de cuire vous y mettez un jus de Citron en servant.

Tourte

Tourte de Perches.

Habillez proprement des Perches, faites-les boüillir un boüillon avec un verre de Vin blanc pour ôter l'écaille, empâtez-les en pâte fine, assaisonnez-les de Sel, Poivre, un paquet piqué de Clous, ajoûtez-y des laittes de Carpes, Champignons Morilles, Huîtres & Beurre; couvrez vôtre Tourte, & la faites cuire; étant cuite, mettez-y un jus de Citron en servant.

Tourte de Tortuë.

Coupez la tête & les pieds de la Tortuë, faites-la cuire en Vin blanc & eau jusqu'à ce qu'elle quitte les écailles, & l'empâtez en pâte fine, & vous souvenez d'ôter l'amer, tout le reste est bon: assaisonnez-la de Sel, Poivre, Muscade, fines herbes, Ciboules, Champignons, Morilles, pattes d'Ecrevisses, & queuës, Capres, un peu de chapelure de pain, fort peu de Beurre, couvrez-la & mettez-y jus de Citron en servant.

Tourte d'Ecrevisses hachées.

Aprés que les Ecrevisses seront cuites

à l'ordinaire, prenez-en les queuës, hachez-les, & les empâtez avec laittes de Carpes, Champignons par morceaux, foye de Brochet, Morilles, Truffes, Sel, Poivre, un paquet de fines herbes, piqué de Clous, & bon Beurre; couvrez la Tourte, & la faites cuire; étant cuite, mettez-y un jus de Citron ou d'Orange en servant.

CHAPITRE VII.

Maniere de faire diverses Tourtes pour servir en Entre-mets, tant en gras qu'en maigre.

Tourte de Crême.

PIlez un quarteron d'Amandes, & les passez par l'étamine avec une pinte de Lait, & faites-les cuire à petit feu, en remuant : quand le tout sera tari de la moitié, mettez quatre jaunes d'Oeufs crus, & remuez encore : quand vous voyez que vôtre Crême s'épaissit, mettez-y un quarteron de Sucre, un peu de Sel, & la tirez dans un plat frotté de Beurre : faites une abbaisse dans une tourtiere de pâte fine bien déliée & à petit bord : mettez-y vôtre Crême qui ne soit point trop épaisse, rapez de l'écorce de Citron confite, mettez-la dedans & la dorez : étant cuite, poudrez-la de bon Sucre, & y versez de l'eau de fleur d'Orange.

Tourte de Crême au naturel.

Mettez boüillir une pinte de Lait à petit

feu : quand il sera réduit à la troisiéme partie, mettez-y six jaunes d'Oeufs, un peu de Sel, du Sucre, un morceau de Beurre frais : remuez bien le tout ensemble, & laissez-le refroidir : faites vôtre Tourte comme dessus, & la servez de même.

Tourte de Pistaches.

Il faut piler les Pistaches, aprés les avoir pilées y mettre un peu de Sel, du Sucre, un morceau de Beurre, écorce de Citron confite & hachée, faire une abbaisse dans une tourtiere de pâte fine bien déliée à petit bord, & former vôtre Tourte : quand elle sera plus demi-cuite, la glacer avec Sucre & eau de fleur d'Orange.

Tourte de Melon par tranches.

Prenez des tranches de Melon bien déliées, & les arrangez dans la tourtiere avec pâte fine ; assaisonnez-les de Sucre, Canelle, un peu de Sel & écorce de Citron confite, achevez de former vôtre Tourte, & la couvrez de bandes faites avec la même pâte de vôtre abbaisse ou autrement : dorez-la & la faites cuire, étant cuite, mettez-y de la fleur d'Orange & du Sucre en poudre en servant.

Tourte de Melon en marmelade.

Faites boüillir de la chair de Melon avec un verre de Vin blanc : quand le boüillon sera consommé, pilez de l'écorce de Citron confite dans un mortier avec deux Macarons, un peu de Sucre, de la Canelle, faites vôtre Tourte en pâte fine, sans la couvrir : mettez-y du Sucre, de la fleur d'Orange en servant, ou la glacez.

Tourte d'Aigre doux.

Mettez un verre de Verjus ou jus de Citron, avec un quarteron de Sucre : quand il sera boüilli, ajoûtez-y de la Crême ce que vous jugerez à propos, six jaunes d'Oeufs, un peu de Beurre, fleur d'Orange, écorce de Citron confite rapée, & mettez tout cela en pâte fine sans le couvrir, faites cuire cette Tourte, étant cuite, servez-la chaudement aprés l'avoir poudrée de Sucre.

Tourte d'Amandes.

Pelez des Amandes, pilez-les avec la moitié autant de Sucre, mettez-y un peu de Beurre, Sel, écorce de Citron rapée,

un peu de fleur d'Orange musquée, & mettez tout cela en pâte fine au fond d'une tourtiere ; laissez cuire vôtre Tourte & la glacez quand elle sera cuite.

Tourte de Champignons.

Faites une abbaisse de pâte fine, mettez-y des Champignons par morceaux ; assaisonnez de fines herbes, Ciboules, Sel, Farine, Beurre frais, & la couvrez de la même pâte, dorez vôtre Tourte, faites-la cuire, & y mettez en servant un jus de Citron & jus de Mouton.

Tourte de Morilles.

La Tourte de Morilles se fait de même que celle de Champignons, couvrez-la & la servez de même.

Tourte de Mousserons.

Aprés que les Mousserons seront bien nettoyez, mettez-les en pâte fine de même que les Champignons, mais ne coupez point les herbes ni la Ciboule, mettez-en un paquet que vous retirerez & servez de même.

Tourte de Truffes.

Pelez bien les Truffes, & les coupez par tranches ou par morceaux, empâtez-les de même que les Mousserons, avec un peu de farine frite, assaisonnez-les de même d'un jus de Citron & de Mouton en servant.

Tourte de culs d'Artichaux.

Quand les Artichaux seront bien cuits & bien blancs, empâtez-les en pâte fine, avec fines herbes, Ciboules menuës : assonnez-les de Poivre, Muscade, Sel & Beurre, couvrez vôtre Tourte de même pâte, mettez-y une sauce blanche en servant, avec un filet de Vinaigre.

Tourte de Crême d'Artichaux.

Pilez des culs d'Artichaux boüillis, & les passez par l'étamine avec Beurre ou Lard fondu, deux jaunes d'Oeufs cruds : assaisonnez cette Tourte de Crême, & mettez-là en pâte fine : faites que la mourte soit bien mince, laissez-la cuire, & la servez avec un jus de Mouton & jus de Citron.

Tourte de Crême d'Artichaux au Sucre.

Faites de la Crême comme dessus, & y mettez un Macaron pilé & un peu de Crême de Lait, assaisonnez-la d'un peu de Sel, Sucre, écorce de Citron confite & pilée, & faites vôtre Tourte sans la couvrir, mettez-la cuire, étant cuite glacez-la, quand vous voudrez la servir avec du Sucre & eau de fleur d'Orange.

Tourte de Bete-raves.

Faites cuire des Bete-raves dans la braise & les nettoyez bien; coupez-les par morceaux, faites-les boüillir avec un verre de Vin blanc & les pilez dans un mortier avec un morceau de Sucre, un peu de Sel jusqu'à ce qu'elles soient réduites en marmelade, & mettez-les en pâte fine avec écorce de Citron confite & rapée, un peu de Beurre, formez vôtre Tourte, & la servez avec du Sucre & eau de fleur d'Orange sans la couvrir.

Tourte de Beurre bardée.

Il faut piler un peu d'écorce de Citron confite, un peu de Sel, Canelle, deux

Macarons, un morceau de Beurre frais, quatre jaunes d'Oeufs cruds, & mettre le tout en abbaisse de pâte fine, & la bardez avec Sucre & eau de fleur d'Orange en servant.

Autre façon de Tourte de Beurre.

Mettez un morceau de Beurre & de Sucre, eau de fleur d'Orange, deux Macarons pilez, quatre jaunes d'Oeufs, un demy-verre de Verjus confit, & faites de la Crême de Citron, mettez-la en abbaisse de pâte délayée, eau de fleur d'Orange & sucre en servant; ne la couvrez point.

Tourte de Crême de Pommes.

Pelez des Pommes de reinettes, faites-les cuire dans une terrine avec du Vin blanc, c'est-à-dire, la chair de la Pomme; étant cuites, pilez-les dans un mortier avec du Sucre, fleur d'Orange, & les passez par l'étamine, mettez-les en abbaisse bien déliée, faites vôtre Tourte & la glacez en servant.

Autre façon de Tourte de Pommes.

Coupez les Pommes par tranches, ôtez

le dedans, puis faites-les cuire avec du Vin blanc, écorce de Citron confi-e & pilée, Canelle, Sucre, & mettez le tout en abbaisse, pâte fine : couvrez vôtre Tourte de pâte feüilletée bien mince, dorez-la & la faites cuire, & la servez avec Sucre & fleur d'Orange.

Tourte de jus d'Oseille.

Pilez de l'Oseille, tirez-en le jus, mettez-le dans un plat avec du Sucre, Canelle, trois Macarons pilez, un morceau de Beurre, trois jaunes d'Oeufs, écorce de Citron confite rapée, fleur d'Orange, & faites-en une Crême, la faisant cuire sur le feu, puis mettez-la en abbaisse bien déliée, étant cuite, servez-la avec Sucre.

Tourte d'Epinars.

Prenez des feüilles d'Epinars, & les faites amortir dans un pot de terre avec un demi-verre de Vin blanc ; & quand tout le Vin sera consommé, hachez-les bien menu; assaisonnez-les de Sucre, Canelle, écorce de Citron confite, rapez un peu de Sel, deux Macarons pilez, un peu de Beurre ; mettez cette farce en pâte fine dans une Tourtiere, mettez-y un jus

de Citron en servant.

Tourte d'Asperges.

Coupez le tendre des Asperges, & gardez les bouts pour la garnir : faites-les blanchir en eau & les mettez en pâte fine dans une tourtiere, assaisonnez-les de Lard fondu ou Beurre, fines herbes, Ciboules, Sel, Poivre, Muscade, couvrez vôtre Tourte, faites-la cuire, étant cuite, mettez-y de la Crême fraîche ou jus de Mouton, & un jaune d'Oeuf.

Tourte d'Oeufs.

Mettez de l'eau de fleur d'Orange, un morceau de Sucre, un peu de Beurre & jaunes d'Oeufs : faites comme une Crême & la mettez en pâte fine dans une tourtiere & bien déliée ; cette abbaisse sera à petit bord, rapez écorce de Citron verd pardessus, faites cuire vôtre Tourte & la glacez proprement.

Tourte d'écorce de Citron confite.

Pilez de l'écorce de Citron confite, deux Macarons, un peu de Canelle, demy verre de Verjus de grain confit, mê-

lez bien le tout & le mettez en pâte bien déliée : faites cuire vôtre Tourte, & mettez-y de l'eau de fleur d'Orange en servant.

Tourte de Vin vermeil.

Prenez demy-verre de Vin vermeil, demy-tasse de jus de Groselles rouges, deux Macarons, quatre jaunes d'Oeufs, & faites de tout cela comme une espece de Crême ; assaisonnez-la de Sel, écorce de Citron rapée & confite, un petit morceau de Beurre, & la mettez en pâte bien déliée en tourtiere, laissez cuire la Tourte, mettez-y de l'eau de fleur d'Orange en servant.

Tourte d'Oranges.

Prenez des Oranges, pelez-les, & les coupez par tranches, ôtez-en les pepins & les mettez en pâte déliée dans une tourtiere avec Sucre, un Macaron pilé, un peu de Pistaches coupées ; couvrez la Tourte & la servez avec Sucre en poudre.

Tourte de Citron verd.

Cette Tourte se fait de même que celle cy-dessus : ne mettez point de Pistaches, mais mettez-y écorce de Citron confite &

rapée, & la servez de même.

Tourte de marmelade d'Abricots.

Prenez de la marmelade d'Abricots, mettez-la sur une abbaisse de pâte fine, avec Sucre, écorce de Citron confite & rapée, couvrez vôtre Tourte & la servez avec eau de fleur d'Orange.

Tourte de Pistaches.

Prenez des Pistaches, coupez-les, mettez-les en tourtiere sur une abbaisse de pâte fine & déliée, ajoûtez-y du Sucre, de l'écorce de Citron confite par morceaux, & jus de Citron; couvrez vôtre Tourte de la même pâte, & mettez-y de l'eau de fleur d'Orange & la servez chaudement.

Tourte de Crême verte.

Pilez des Pistaches, passez-les par l'étamine avec jus de Poirée, deux Macarons pilez, deux jaunes d'Oeufs, un peu de Sel & de Beurre frais, faites une espece de Crême, mettez-la en pâte fine & bien déliée; faites cuire vôtre Tourte, & ajoûtez-y de l'eau de fleur d'Orange & Sucre en servant.

Tourte de Crême d'Amandes.

Pilez une livre d'Amandes dans un mortier avec un peu de Lait, & les passez par l'étamine, faites-les cuire sur le feu dans un poëlon ou pot de terre, & les remuez jusqu'a ce qu'elles soient en crême, puis mettez-y du Sucre, & dressez le tout en pâte d'Amandes, & la marbrez avec jus de Framboise ou Groselles, & fleur d'Orange en servant.

Tourte de Franchipane.

Faites une Crême avec du Lait & jaune d'Oeufs, quand elle sera faite, mettez-y deux Macarons pilez, Sucre, un bâton de Canelle, demy-quarteron de Pistaches pilées, un peu de Sel, écorce de Citron confite & rapée, & la mettez en abbaisse de Massepain, ajoûtez-y de l'eau de fleur d'Orange & Sucre en poudre.

Autre façon de Tourte de Franchipane.

Pilez un quarteron de Pistaches, & la moitié d'écorce de Citron confite, un peu de Canelle battuë, deux Macarons, deux pots de Crême naturelle sucrée, de

l'eau de fleur d'Orange, deux jaunes d'Oeufs, faites une marmelade de tout, & la mettez en pâte feüilletée, ajoûtez-y un peu de Beurre & couvrez vôtre Tourte, dorez-la, & la faites cuire avec Sucre en servant.

Tourte de Champignons en forme de Casserole.

Faites une abbaisse de pâte fine, mettez-y des Champignons, fines herbes hachées bien menu, Lard fondu ou Beurre, Sel, Poivre, & la faites cuire à petit feu dessous, & grand feu dessus : quand elle sera cuite, mettez-y un jus de Mouton, si elle est au Lard, & jus de Citron.

CHAPITRE III.

Des Bignets, & autres pieces de Patissierie.

IL y a plusieurs sortes de Bignets, & dont par consequent la maniere est differente : voici ceux qu'on sert le plus ordinairement sur les Tables, on en fait des plats d'Entre-mets.

Bignets au Fromage blanc.

Prenez du Fromage Blanc, qui ne soit point trop égouté, & d'une substance grasse, pilez-le dans un mortier ou autres vaisseaux propres pour cela ; mettez-y de la farine & des Oeufs à proportion ; assaisonnez le tout de Sel, battez bien le tout ensemble avec un peu de Lait; il faut que la pâte soit un peu blanche.

Cela fait, faites-les frire dans du Saindoux si c'est un jour gras, ou dans du Beurre si c'est en maigre ; vos Bignets étant bien frits & de belle couleurs, vous les servez avec force Sucre rapé par dessus.

fus, & un peu d'eau de fleur d'Orange, ou eau Rose.

Bignets de moëlle de Bœuf.

Pour faire ces Bignets, il faut en prendre des morceaux, & les tremper dans une pâte faite comme la précedente, & les faire frire de même.

Bignets de Pommes.

On prend des Pommes de Reinettes, on les pile, on en ôte les trognons, ensuite on les coupe par morceaux déliez, on les met dans une cuilliere avec un peu de pâte de Lait, comme on a dit; on les verse dans la poële, & on les fait frire comme les précedens.

Il y en a qui ne détrempent la pâte qu'avec du Lait & des Oeufs, d'autres qui y font filer un peu de Beurre frais fondu, ils n'en sont que plus délicats, & surtout encore lors qu'on y ajoûte du sucre, & un peu d'eau de fleur d'Orange; ils se servent de même que les autres.

Bignets d'Amandes.

Ayez des Amandes douces, échaudez-

les & les pilez dans un mortier en les arrosant de temps en temps d'un peu de Lait clair, pour empêcher qu'elle ne se tournent en eau.

Cela fait, vous prendrez de l'écorce de Citron confite, vous la pilerez aussi & la broyerez bien avec des jaunes d'Oeufs cruds & un peu d'eau de fleur d'Orange, puis vous y mêlerez vos Amandes pilées, battrez bien le tout avec de la farine, ce qu'il en faudra pour lier la pâte, en sorte qu'elle puisse se manier.

Vôtre pâte étant ainsi formée, passez-y le rouleau pour l'aplatir, coupez-la par morceaux, que vous mettrez frire à l'ordinaire, & vous les servirez avec Sucre en poudre.

De plusieurs autres sortes de Bignets.

On fait encore des Bignets d'Abricots ou Confitures séches de toutes sortes, qu'on met dans un pâte détrempée au Lait, comme on l'a dit.

On en fait aussi au Fromage de Parmesan ou de Gruiere détrempez, ou au Lait, ou simplement à l'eau; on les frit comme on l'a dit, & l'on peut les servir de même; il ne faut point y mettre de Sucre.

fait en tor[illegible] cela du Fromage blanc qui ſoit gras de Crême, deux poignées de farine, on bat bien le tout enſemble avec une gache ou autre uſtancile propre à cela.

Enſuite ajoûtez-y de l'écorce de Citron verd hachée, & de l'écorce de Citron confite, bien hachée auſſi; quand le tout eſt bien mêlé, mettez-y quatre ou cinq jaunes d'Oeufs, & faites-en une pâte de Bignets, aprés cela vous prendrez de cette pâte, vous en garnirez une ou deux tourtieres, & en formerez deſſus comme des eſpeces de Bignets; il faut auparavant que les tourtieres ayent eſté graiſſées de Beurre, puis vous mettrez cuire vos petits Choux dans un four aprés les avoir dorez, étant cuits tirez-les & les glacez, ſi vous voulez, avec du Sucre & les ſervez pour Entre-mets.

Avertiſſement.

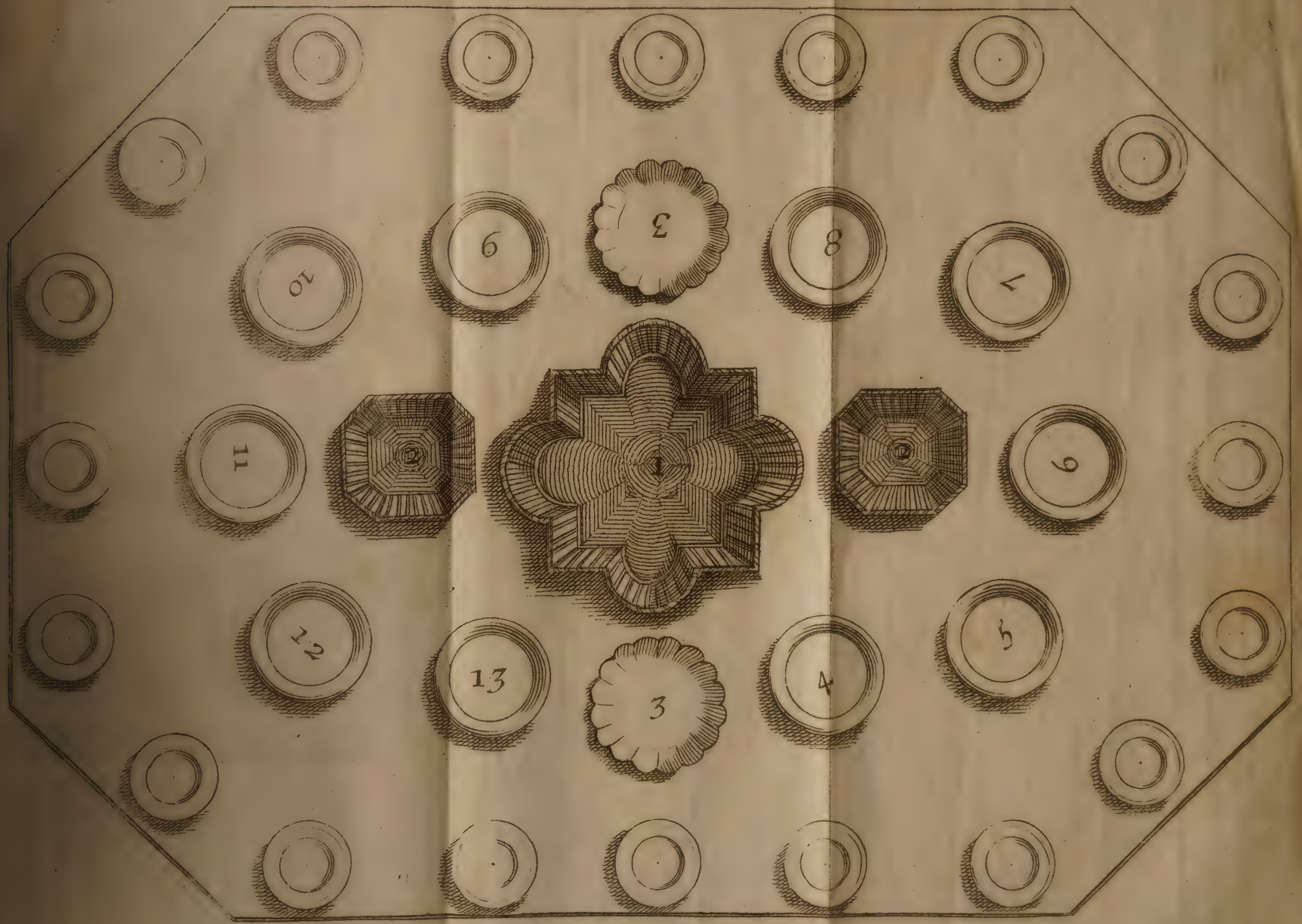
Quoique les Biſcuits & les Macarons ſoient du reſſort du Patiſſier, nous n'en parlerons cependant point ici, en ayant traité aſſez amplement dans la ſeconde Partie de ce Livre, page 103. conſultez les Articles.

CHAPITRE IX.

Des idées qu'on ſe peut former pour ſervir toutes ſortes de Repas, tant en gras qu'en maigre.

DAns les Repas reglez qu'on veut donner, il faut d'abord obſerver le nombre de Perſonnes qui doivent être à table, leurs qualitez, & leur ſervir les viandes de la ſaiſon les mieux apprêtées qu'il eſt poſſible : il ne reſte plus aprés cela qu'à tenir un ordre qui convienne aux Tables ſervies régulierement, c'eſt-à-dire, les couvrir d'abord d'Entrées & de Hors-d'œuvres, s'il en faut, puis le rôt, enſuite l'Entre-mets, & Hors-d'œuvres d'Entre-mets; & aprés cela, le fruit, communément appellé le *Deſſert*. Voicy quelques régularitez qu'on peut obſerver ſur cela; par exemple, ſi on veut ſervir une Table régulierement, on peut ſur le modele gravé qui eſt la premiere Table, la garnir en cette maniere.

Dessert



Entrée.

1. Potage gras, de quelle maniere on le voudra ; on peut servir, si l'on veut, une Bisque ou un Oueil.
2. Deux grandes Entrées de deux pieces de Bœufs garnies de Marinade.
3. Cochon de Lait à l'Allemande.
4. Un Rôt de Bif de Mouton, garni de Cotelettes farcies.
5. Deux tranches de Bœuf roulé & farci.
6. Deux Oyseaux de Riviere farcis aux Huîtres.
7. Poulets gras aux Truffes.
8. Boudins de Foye de Veau.
9. Canard en ragoût.
10. Chapon gras à la Daube.
11. Langues de Mouton grillées.
12. Perdrix à la Daube.
13. Pieds de Mouton à la sauce blanche.
14. Roüelle de Veau aux Huîtres.

La Table des Entrées fournira d'ailleurs de quoy contenter les Curieux ; on peut y avoir recours.

Figure d'un Service pour Entrée.

Le Rôt.

Le Rôt vient aprés, qui se sert accompagné de quelques Entrées, & des viandes qui se peuvent ainsi servir dans chaque saison.

Entre-mets.

On peut servir ainsi un Entre-mets en gras.

1. Un grand plat de Pâté de Jambon.
2. Un plat moyen de Langues de Bœuf parfumées, & Saucissons.
3. Un autre plat moyen de Langue fourée.
4. Un pain au Jambon.
5. Un plat de Morilles à la Crême.
6. Asperges en salade.
7. Blanc-manger pour Hors-d'œuvre.
8. Artichaux frits.
9. Pied de Cochon à la sainte Menehout.
10. Artichaux en ragoût.
11. Petits Pois à la Crême.
12. Ris-de-Veau frits.
13. Truffes en ragoût.
14. Ris-de-Veau en ragoût.
15. Un plat de Choux-fleurs.

* Un plat de Begnets au Lait.

* Une Tourte de Moüelle.

Voilà un Entre-mets de Table servi selon saison ; il y a encore beaucoup d'autres choses dont on pourroit le diversifier ; les Tables qu'on a données au commencement du Traité de la Cuisine, serviront de regles là dessus tant en gras qu'en maigre, & selon chaque saison de l'année.

Figure de l'Entre-mets.

Le Fruit, communément le Dessert.

Au Fruit on sert ce qui suit, & autre chose de pareille nature ; le Traité des Confitures, & tout ce qui regarde le Chef-d'Office, peut fournir assez de matiere pour cela.

1. Une Corbeille chargée de Fruits ou d'Oranges.
2. Deux autres Corbeilles chargées, ou de Confitures seches ou de Massepain, ou d'autres pâtes rangées par cimetrie ou de Biscuits.
3. Deux Jattes de Compotes selon la saison.
4. Porcelaine de Cerises confites.
5. Porcelaine de Verjus.
6. Fromage de Gruiere, ou de Parmesan, ou de Roquefort.
7. Poires au liquide.
8. Groselles au liquide.
9. Gelée de Cerises.
10. Noix au liquide.
11. Marons glacez.
12. Prunes au liquide.
13. Gelée de Groselles.

On peut à beaucoup moins servir un Fruit ; car ce n'est ici qu'une idée seulement qu'on donne de ce qui peut entrer dans

Ambigu

dans ce service, & lors qu'on observera bien tout cela, on servira toûjours regulierement.

Figure d'un Fruit servy.

Ambigu.

On ne pouvoit mieux nommer ce Service, d'autant qu'il est servi fort ambigument, parce que c'est un composé de pieces d'Entrées de rôt, d'Entre-mets & de Dessert. Car par exemple :

1. C'est une grande Corbeille chargée de Fruit ou d'Oranges, ou moitié Fruit & Oranges.
2. Ce sont deux autres Corbeilles servies *au sec*, c'est-a-dire, chargées de Confitures séches, ou de pâtes differentes de sucre, cela dépend de la fantaisie.
3. Deux plats de Rôt selon la saison, c'est-a-dire, l'un garni de Perdrix, & l'autre de Becasses ou d'autres volailles.
4. Salades differentes.
5. Quatre Pieces de Four differentes, & telle qu'on les souhaite.
6. Deux Oiseaux de Rivieres farcis aux Huîtres.
7. Des Cerises au liquide.
8. Perdrix aux Olives..

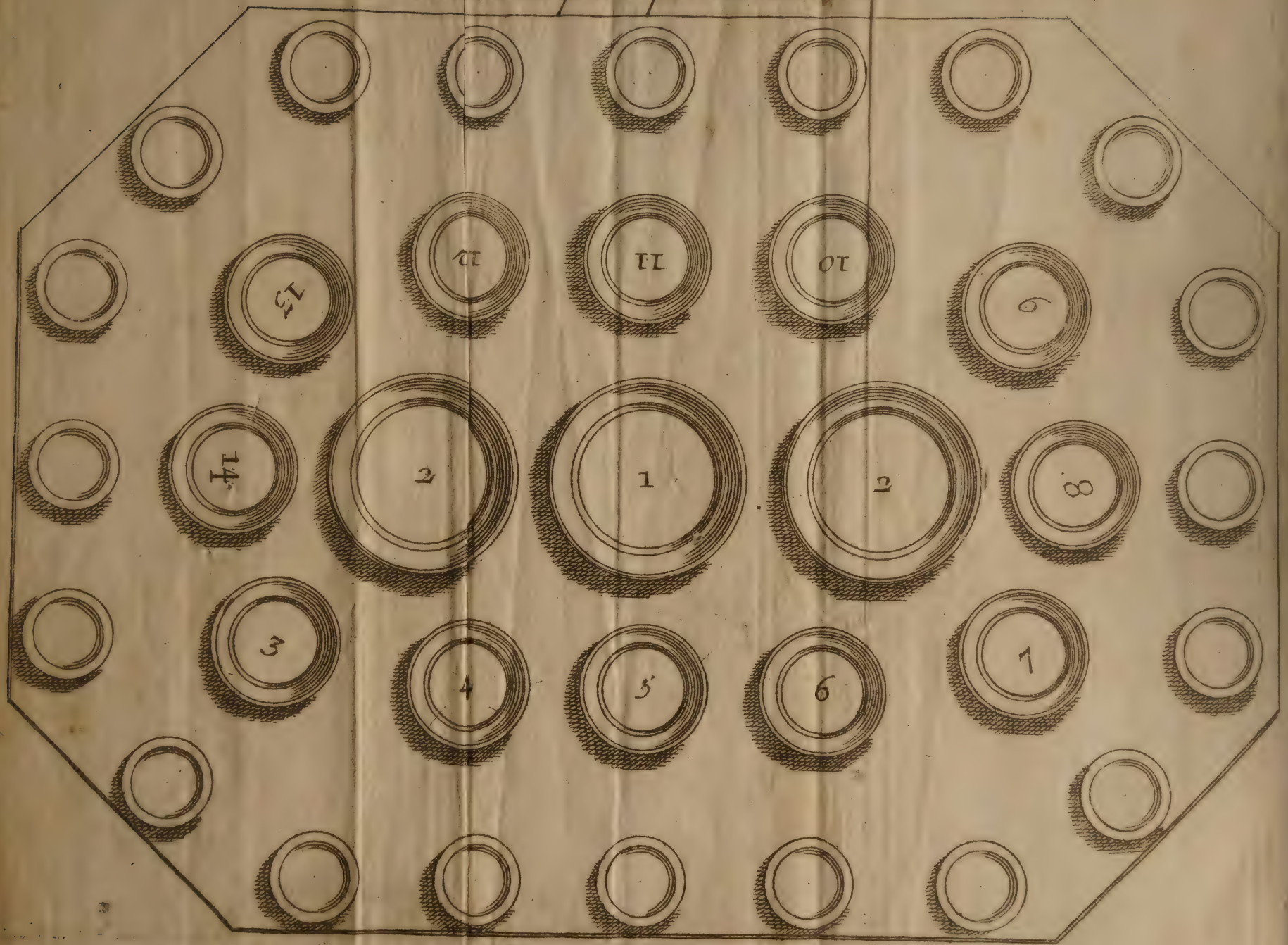
9. Une Compote de Pommes.
10. Poulets gras aux Truffes.
11. Verjus au liquide.
12. Pigeons à la braise.
13. Compote de Poire.
14. Poulets frits.
15. Du Fromage de l'espece qu'on voudra servir.
16. Champignons farcis.
17. Compote de Marons.
18. Truffes au court-boüillon.
19. Coins au liquide.
20. Un Chapon desossé aux Huîtres.
21. Des Pommes Rôties.

Tous les Ambigus qu'on sert ne sont pas toûjours si garnis que celuy qu'on a donné pour modele ; il y en a aussi de plus Riches, ainsi sur cette idée on peut s'en établir une d'un ambigu tel qu'on voudra, il n'y a que du plus ou du moins à observer.

Figure d'un Ambigu.

Voilà tout ce qu'on peut dire sur les differentes manieres de servir, qu'on a cru ne devoir mettre qu'à la fin de ce Livre, afin qu'on sçût tout ce qui pouvoit y entrer.

Service pour premiére Entrée



On peut à l'égard du maigre consulter les Tables, & sur cela se faire une idée de ce qu'on voudra servir selon la saison; la chose est facile à pratiquer, pour peu qu'on entende la Cuisine.

FIN.

TABLE DES MATIERES

CONTENUES DANS CE LIVRE par ordre Alphabetique.

A

Abricots. Des Abricots verds au liquide, *page* 131. Autrement avec la peau, 132. Abricots meurs au liquide, 133. Autrement, *idem.* Avec leur peau & le noyau, 135.
Abricots de Menage, *idem.* Abricots verds au sec, 156. Abricots jaunes au sec, 157.
Agneau en ragoût, 346.
Aigre de Cedre, 198.
Allebrans en ragoût, 343.
Aloyau en ragoût, 347.
Alose rôtie, 362. Au court-boüillon, 364.
Aloüestes en ragoût, 341.
Amandes vertes au liquide, 135. Amandes vertes au sec, 159. Amandes à la Praline, 168. Amandes de Languedoc frites, 170.
Ambigu, ce que c'est, 507.
Andoüilles de Veau, 416.
Andoüilles de Cochon, 417.
Andoüillettes de Veau, 419.
Amidon, ce que c'est, 251.

Aumelette farcie en maigre, 413. Aumelette farcie en gras, *idem.* Autre Amelette farcie, *idem.* Aumelette d'Asperges, 414. Aux Pistaches, *idem.* A l'eau de fleurs d'Orange, *idem.*

Anguille rôtie, 364. Anguille à la Matelotte, 365. Anguilles marinées, *idem.*

Artichaux frits, 398. A la Crême, *idem.*

Asperges à la Crême, 399. Asperges aux petits Pois, *idem.* Asperges au Beurre blanc, *idem.*

B

Barbeau à l'étuvée, 366. Barbeau au court-Boüillon, *idem.* Barbeau rôti, 367.

Barbuë marinée, 368. Au court-Boüillon, *idem.*

Baume du Perou, ce que c'est, 250.

Becasses à la Provençale, 329. En Salmi, 334. A la Bourguignone, 342. En ragoût, 329.

Becassines en Salmi, 334. En ragoût, 342.

Benjoint, ce que c'est, 249.

Bête-raves frites, 399. En Salade, 400.

Beurre, maniere de l'apprêter, 172. Beurre d'Amandes, *idem.* Beurre de Pistaches, *idem.* Beurre filé & frisé, 173.

Biche en Civé, 360. A la Bourguignone, *idem.*

Biscuit à la Bourgogne, 103. Biscuits communs, 104. Biscuit de Citron, 107. A la Chancelière, 109. A Dame Barbe, 110. A la Dauphine, *idem.* De Jasmin, 107. De fleurs d'Oranges, 105. De fleurs d'Oranges glacez, 106. De Savoye, 108. Autrement, 109.

Bisque de Chapon, 301. De Poulardes, 303. De Pigeonneaux, *idem.* De petits Poulets de grain, *idem.* De Cailles, *idem.*

Bisque de Poisson, 315.

Blanc manger, 420.
Bœuf au bon Cuisinier, 350. A la Marole, 347. A la Mode, 340. A la Royale, 348.
Boudin blanc, 417. Aux Foyes gras, 418. Boudin noir, *idem.*
Boutons de Roses, 235.
Bresme en ragoût, 370. Brême rôtie, 371.
Brochet en ragoût, 308. Au court-boüillon, 370.
Rôti, 368. Mariné, *idem.* A la sauce blanche, 370. Brochet farci, 371. Rôti à la broche, 372.

C

Cachou ambré pour la bouche, 228.
Caffé, Du Caffé & de la maniere de le preparer, 203.
Cailles à la braise, 331. Au Basilic, 336.
Canards en ragoût, 327. Autrement, *idem.*
Caramel, 127. Autrement, *idem.*
Carbonades de Mouton, 350.
Carlets en Casserole, 390.
Cardons en ragoût, 400. A Dame Claude, *idem.*
Carpe farcie, 373. Carpe rôtie, *idem.* Au court-boüillon, 374. En hachis, *idem.* En Casserole, 375. Rôtie à la broche, *idem.*
Carré de Mouton, 351
Cassonade, sa clarification, 71.
Cerf en Civé, 359. A la Bourguignone, 360.
Cerises liquides & sans noyeau, 137. Autrement, *idem.* Cerises au sec, 159.
Champignons en ragoût, 401. Frits, *idem.* Farcis, 402.
Chapon à la Provençale, 329. Farci, 330. A la braise, 331. En ragoût 332. Mariné, 339. A la daube, 333.

Chef-d'Office, Du Chef-d'Office & de ſes devoirs, 55.
Chevreuil en Civé, 360. A la Bourguignone, *idem.* En ragoût, *idem.*
Chocolat, ce que c'eſt, & comment l'apprêter, 203.
Choux farcis, 402. Choux fleurs comment apprêtez, 403.
Cire blanche pour la Barbe, 274. Cire noire, 275. Cire griſe parfumée, *idem.*
Citrons au ſec, 166.
Civette, ce que c'eſt, 248.
Cochons de Lait à la Daube, 354.
Coins au liquide, 146.
Compotes de differentes façons, 67.
Compotes de Pommes de Reinette, *idem.* De Pommes à la Boüillonne, *idem.* De tranche de Citrons, 70. D'Oranges, *idem.* De Chair de Citron, 71. De Marons, *idem.* D'Epine-Vinette, 72. De Poire, *idem.* Autrement, 73. Autre maniere, 74. Autrement, *idem.* De Nefles, *idem.* De Coins, 75. Autrement, *idem.* Autrement, 76. D'Abricots, 76. 78. D'Amandes vertes, 79. De Groſeles vertes, *idem.* De Groſelles rouges, 86. De Ceriſes, 81. De Framboiſes, *idem.* De Fraiſes, 82. De Prunnes, *idem.* De Vergus, 83. De Pêches, *idem.*
Concombres fricaſſez, 404. En Salade, *idem.* Farcis, *idem.*
Conſitures liquides, 131.
Conſitures au ſec, 156.
Conſerves en general, 120.
Conſerve de Roſes, 121. De fleurs d'Oranges, *idem.* Autrement, 122. D'Eau de fleurs d'Oranges, *idem.* De jus de Citron, 123. De raclure de Citron, *idem.* De toutes ſortes de

Fruits, 123. A l'Intendante, 124. De Piſtaches, 125. Autrement, *idem.* De Grenade, 126. De Violette, *idem.* De Franboiſe, 127. Conſerve en forme de tranche de Jambon, *idem.* Autrement, 128.

Cotelettes de Mouton grillées, 351. Marinées, 352.

Cotignac d'Orleans, 148.

Couleurs pour les Pâtes contrefaites, 94. juſqu'à 96.

Coulis, ce que c'eſt, 423.

Coulis de Veau, *idem.* De Bœuf, *idem.* De Poularde, *idem.* De Chapon, *idem.* De Perdrix, *idem.* De Becaſſes, *idem.* De Pigeons, *idem.* De Canards, *idem.* De Champignons, *idem.* De Lentilles, *idem.* D'Ecreviſſes, 425.

Creſme de differentes façons, 172.

Creſme foüettée, ou Crême en roche, 173. Autrement, 174. Autrement, *idem.*

Creſme de Patiſſier, 174. Autrement, 433. Autrement, 434. De Lait d'Amandes, 175.

Creſme pour faire des Tourtes de Lait d'Amandes, *idem.*

Creſme de Piſtaches, 176.

Creſme cuite, *idem.* Autrement, *idem.*

Creſme foüettée commune, 177.

Creſme à l'Angloiſe, *idem.*

Creſme de Carême, 435.

Cuiſſon, Des differentes Cuiſſons du ſucre, 63.

Cuiſſon à Liſſé, *idem.* A Perlé, *idem.* à Soufflé, 64. A la Plume, *idem.* A Caſſé, 65. Au Caramel, *idem.*

D

Daims à la Bourguignone, 360.

Dindons à la Provençale, 329.

Dindons farcis, 330. A la braise, 332. En ragoût, *idem.* A la Daube, 333. En Salmi, *idem.* A la Princesse, 337. Dindons marinez, 339.

Dissection du Pigeon à l'Italienne, &c. 16. De Pigeon en deux pieces, 18. De la Poule boüillie, 20. Du Chapon à l'Allemande, 22. Du Coq-d'Inde, 24. De l'Oye à l'Allemande, 16. A l'Italienne, 28. De la Becasse, 32. De la Perdrix, 34. Du Faisan, 36. Dissection de l'Epaule de Mouton, 40. De la Hure de Sanglier, 42. De la Tête de Veau, 44. Du Lievre, 46. Du Cochon de Lait, 48. De la Grive à l'Italienne, 50. De l'Etourneau à l'Allemande, *idem.* De la Becassine, *idem.* Du Chapon à l'Italienne, 52. Du Coq-d'Inde froid, 53. De la Longe de Veau, *idem.* De la Poitrine de Mouton, *idem.*

Drogues, Comment connoître les principales Drogues qui entrent dans les Poudres, 245.

Dorure Maniere de faire la Dorure propre aux Patissiers, 433.

E

Eaux propres à boire, 189.

Eau de Violette, *idem.* De Jassemin, 189. De fleurs d'Orarges, 150. De Roses Muscades, *idem.* De Framboises, *idem.* De Fraises, 191. De Cerises, *idem.* De Groseles rouges, *idem.* d'Abricots, *idem.* De Canelle, 192. De Coriandre, *idem.* D'Anis, 193. De Citrons, *idem.* D'Oranges, *idem.*

Eau Clairette, 200.

Eaux de Senteurs, 213.

Eau d'Ange boüillie, *idem.* Autre maniere, 214. De mille Fleurs, *idem.* D'Ange, distillée au bain Marie, 215. D'Oeillet, 216. De Canelle,

idem. De Thim, 217. De fleurs d'Oranges distillée, ou de Macanet, & comment la faire, 254. Refrigeratoire, *idem* Autrement, 218. De Roſes, 219. De la Reine de Hongrie, *idem.* Autrement, 221.

Eclanche de Mouton farcie, 252. A la Dauphine, 253.

Ecreviſſes en ragoût, 375. En hachis, 376.

Entrée, Des Entrées en gras, 292. En maigre, 296. En Racines, Legumes & Herbages, 298.

Entremets en gras, 294. En maigre, 297. En Racines & Herbages, 299.

Epaule de Mouton farcie, 354. A la ſauce Robert, *idem.*

Eperlans en ragoût, 376. Frits, 377. Au court-Boüillon, *idem*

Epice douce pour les Patiſſiers, maniere de la faire, 432.

Epinards en ragoût, 405.

Eponge préparée pour le viſage, 264.

Eſprit de Vin, 250.

Eſſence d'Hypocras, 228. De Neroly, 271. De Cedre, ou Bergamotte, 273. D'Orange forte ou de petits grains, 273. De Citron, 274.

Eſſences parfumées, 266. Maniere de faire les Eſſences de Fleurs, *idem.*

Eſſence de mille Fleurs, 269.

Eſturgeon au court-Boüillon, 277. En Haricot, 378.

I

Faon de Daim à la Bourguignone, 360.

Féves à la Crême, 406.

Framboiſes au liquide, 138. Au ſec, 159.

Fricandeaux farcis, 421.

G

Gelée, Des differentes Gelées, 149:
Gelée de toutes sortes de Fruits, *idem.* De Groseles, 50. Autrement, *idem.* De Grenade, 151. De Framboises, *idem.* D'Epine-Vinette, *idem.* De Verjus, 152. Autrement, *idem.* De Cerises, *idem.* Autrement, 153. De Pommes, *idem.* De Coins, *idem.* De Groseles vertes, 154.
Gelée avec du Jus de viandes, 419.
Glaces pour les Biscuits, 112.
Glace de sucre, maniere de la faire, 436.
Glacer, maniere de glacer toutes sortes d'Eaux délicieuses, 201.
Gomme. Maniere de la préparer pour les Pastilles, 226.
Grives en ragoût, 344.
Groseles rouges au liquide, 138. Au sec, 160.
Groseles vertes au liquide, 136.

H

Harangs frais grillez, 378. Autrement, *idem.*
Haricots verds à la Crême, 408.
Herbes, Liste des Herbes qu'on sert pendant toute l'année, 290.
Hors d'Oeuvres, ce que c'est, 295.
Huiles Parfumées, 266.
Huile d'Olive parfumée, 269. D'Amandes douces parfumée, 270.
Huitres grillées, 379. Au Bon homme, *idem.* Marinées, 380.
Hypocras de Vin rouge, 194. De Vin blanc, 195.
Hypocras excellent & parfumé, 211.

J

Jambon en ragoût, 355.
Jambon de Poisson, 381.
Jointures. Noms de toutes les Jointures des Oyseaux, 13.
Jus de Champignons, 422. De Bœufs, *idem.* De Mouton, 423. De Veau, *idem.* De Chapon, *idem.* Et d'autres Volailles & Oyseaux, *idem.*

L

Lait Virginal, 263.
Laituës Romaines confites, 167.
Lamproye au Bon Cuisinier, 381. Sur le gril, *idem.* A la sauce douce, 382.
Langue de Bœuf en ragoût, 355. A la braise, 356.
Langue de Mouton en ragoût, 357.
Langouste au court-Boüillon, 382. A la sauce blanche, *idem.* En ragoût, 383.
Lapins à la Rossanne, 361.
Lapreaux à la Rossanne, *idem.*
Legumes. Liste des Legumes qu'on sert pendant toute l'année, 290.
Levrôt en ragoût, 362.
Limandes en Casserole, 383. Marinées, *idem.*
Limonade, 138.
Liqueurs propres à boire pendant toute l'année, 188.
Liqueurs composées, 194.
Liqueurs Parfumées, 212.
Longe de Veau à la Marêchale, 358.
Laites en Casserole, 384.

M

Macanet. Ce que c'eſt, 250.
Macreuſe en ragoût, 384. Au court-Boüillon, 385. Rôtie, *idem.* Farcie, 386.
Maître-d'Hôtel, Ce qui concerne ſa Charge, 1.
Maquereaux frais grillez, 386.
Marmelades. Comment les faire, 99.
Marmelade d'Abricots verds, 100. D'Abricots jaunes, 101. De Prunes, 102. De Poires, *idem.* Et d'autres Fruits, *idem.*
Marons glacez, 171. A la Limoſine, *idem.*
Marſouin au court-Boüillon, 387. En ragoût, *idem.*
Maſſepain commun, 113. Royal, 114. Friſé, *idem.* A la Ducheſſe, 115. De Monſieur, 116. A la Princeſſe, *idem.*
Maſſepain d'Orange, 117. De Citron, 118.
Maſſepain glacé, *idem.*
Merluche frite, 387.
Meures au liquide, 140.
Morilles en ragoût, 406.
Morue farcie, 388. Frite, 389. Rôtie, 390.
Moules en ragoût, 388.
Mouſſerons en ragoût, 407. A la Crême, *idem.*
Muſc. Ce que c'eſt, 246.
Muſcat au liquide, 145.

N

Noix blanches au liquide, 139. Au ſec, 160.

O

Oeufs à la Crême, 408.
Oeufs Mignons, 409. A la Portugaiſe, *idem.*

A la Florentine, 418. A l'eau de fleurs d'Orange, *idem.*
Oeufs Pochez à la sauce d'Anchois, 411.
Oeufs à la Romaine, *idem.* En Rochet, 412. Filez, *idem.*
Oiſons à la Daube, 333.
Opiate. Ce que c'eſt, 283.
Opiate pour les dents, 283. En Poudre, 284. Autre, *idem.* Autre, *idem.*
Opiate liquide, 285.
Oranges au ſec, 163.
Orangeade, 196.
Oüille. Eſpece de Potage, 303. & 304.

P

Parfums, bons pour la bouche, 227.
Parfums propres à parfumer les Poudres, 239.
Paſte differentes des Fruits & ſucrées, 85.
Paſte de Prunes, *idem.* D'Abricots verds, 86. D'Amandes vertes, 87. De Citron, *idem.* D'Oranges, 88. De Poires, *idem.* De Ceriſes, 89. De Groſeles rouges, 90. De Framboiſes, *idem.* D'Abricots meurs, *idem.* Autrement, *idem.* De Pêches 91. De Verjus, *idem.* De Coins, 92. Autrement, *idem.* De Pommes, *idem.*
Paſte contrefaite, 93. De Ceriſes, *idem.*
Paſte legere, 94.
Paſte de fleurs de Violette, 96. De fleurs d'Oranges, 97.
Paſte de Gênes, *idem.*
Paſte d'Amandes liquides pour laver les mains ſans eau, 282.
Paſte blanche de Patiſſier, 428. Autrement, 429. Feüillettée, 430. A l'huile, 431.

Paſte de Sucre, *idem.*
Paſté de Cerf, 437. De Chevreüil, *idem.* De Sanglier, 438. De Bœuf, *idem.* De Roüelle de Veau, *idem.* De membre de Mouton, 439. De Liévre ou Levrôt, *idem.* De Liévre & Levrôt deſoſſé, *idem.* & 448. De Lapins, 440. & 457. De Perdrix, *idem.* De Perdrix deſoſſées, *idem.* De Poulet d'Inde, 441. De Poulet d'Inde deſoſſé, *idem.* De Canards, *idem.* De Canards deſoſſez, 444. & 452. D'Oye ou Oyſons, 442. D'Outarde, *idem.* De Poulardes deſoſſées, 453. De Jambon de Mayence, 442. De Hure de Sanglier, 443. De Faiſans, 444. De Corlies, *idem.* De Sarcelles, *idem.* De Sarcelles deſoſſées, 445. De Cailles, 446. De Pigeonneaux, *idem.* De Poulet à la Crême, 447. D'Aloüettes, *idem.* De Chapon deſoſſé, *idem.* De Poitrine de Veau, 449. De Godiveau à la Françoiſe, *idem.*
Paſte d'Aſſiette, 450. A la Royale, *idem.* De Roüelles de Veau, 451. De Becaſſes, *idem.*
Paſté à l'Allemande, 453.
Paſté fin 454.
Paſté de Turbot, 465. De Rouget, 466. De Soles, *idem.* De Carpes entieres, *idem.* De Carpes farcies, 457. De Brochet deſoſſé, *idem.* D'Anguilles, 468. De Lamproye, *idem.* De Lamproye à l'Agloiſe, 469. De Truite, *idem.* De Thon, 470. De Barbotte, *idem.* De Bréme, *idem.* De Godiveau, 471.
Petis Pâtez feüilletez, *idem.*
Paſté fin de Poiſſon, *idem.* De blanc de Brochet, 472. De Macreuſes deſoſſées, 473.
Paſtilles à brûler, 222.
Paſtilles communes, 223.
Paſtilles de Roſes, *idem.*

Paſtilles d'Eſpagne, 224. Autrement, 225. De Portugal, *idem.*
Paſtilles de Bouche parfumées, 230.
Perches au court-Boüillon, 387. Rôties, 390.
Perdreaux en ragoût, 346.
Perdrix à la Provençale, 329. A la Daube, 333. Marinée, 339. A Maître Lucas, 345. A Leſtoufade, 345.
Pêches de Corbeil au liquide, 144.
Pêches meures au liquide, 145.
Pêches vertes au ſec, 162.
Pêches meures au ſec, *idem.*
Pigeons à la braiſe, 332. A la Bourgeoiſe, 334. En Compote, *idem.* Au Baſilic, *idem.* Farcis, 336. A la Gobert, *idem.* A la Princeſſe, *idem.* A la Gardi, 338. Marinez, *idem.* A Maiſtre Lucas, 345.
Plies en Caſſerole, 390.
Pliſſons de Poitou, 178.
Pliſſons communs, *idem.*
Poires de Rouſſelet au liquide, 142.
Poires de Muſcat au liquide, 143.
Poires au ſec, 161.
Pois verds en Caſſerole, *idem.*
Poitrine de Veau en ragoût, 358.
Pommades. Ce que c'eſt, 276.
Pommade parfumée aux fleurs, 276. Pour rafraîchir le tein & ôter les rougeurs du viſage, 278. Autre, 279. Autre, 280. Pour les Levres, 281.
Pommes au ſec, 162.
Populo, ſorte de Liqueur, 197.
Potages en gras, 301.
Potage de Chapon, 305. 307. 309. De Chapon farci, 313. De Dindons, 305. 308. 309. De Dindons farcis, 313. De Teſte d'Agneau, 308.

De Poularde, 303. 305. 307. & 308. De Poularde farcie, 313. De Poule grasse, 305.
Potage farci, 309. De Rameaux, 305. D'Oysons aux pois verds, 310. De Cailles, 303. 305. 307. 408. D'une Poitrine de Veau farcie, 310. De Champignons en gras, 311. De Poulets, 303. 309. De Poulets farcis, 312. De Canards, 308. De Pigeons, 303. 308. D'un Jarret de Veau 313.
Potage de Profiterol, *idem.*
Potages en maigre, 316.
Potage d'Anguille, 316. De Barbottes, 317. De Carpe farcie, *idem.* De Brochet, *idem.* D'Ecreviſſe, 318. De Moules, 319. De Tanches, 320.
Potage aux petits Pois verds, 221. D'Artichaux, 421. D'Aſperges, *idem.* De Champignons, 323. De Lait d'Amandes, 324.
Potage aux herbes, 325. Aux Laituës farcies, *idem.*
Pot Pourri pour faire des ſachets, 234.
Poudre à poudrer les cheveux, 232. 236.
Poudre à la Marêchale, *idem.* Autrement, 233. Autrement, *idem.*
Poudre de Roſes communes, 236. De Roſes muſquées, *idem.*
Poudre purgée à l'Eau de vie, 240. De fleurs d'Oranges, 237. De Jaſſemin, 238. De Jonquille, *idem.* De Franchipanne, 242. D'Ambrette, 239. De Violette ou d'Iris, 240.
Poudre de Cypre, 244.
Poularde farcie, 329. A la braiſe, 232. En ragoût, *idem.* A la Daube, 233. A la Princeſſe. 337. A Maître Lucas, 348. A la Provençale, 329.
Poule d'Eau en ragoût, 329.

Poulets à la Provençale, 329. Farcis, 330. A la braise, 332. En ragoût, *idem.* A la Daube, 333. A la Princesse, 337. Marinez, 339.
Pouret Mignons, *idem.* En fricassée, 240. En Gibelotte, 241. Au brun, *idem.* A Maistre Lucas, 345.
Pralines de Violettes, 169. De Roses, *idem.* De Gênes, 170. D'Orange, *idem.* De Citrons, *idem.*
Prunes Imperiales au liquide, 140. A my-sucre 142.
Prunes au sec, 160.

R

Ratafiats differens, 207.
Ratafiat rouge, *idem.* Blanc, 208. D'Abricots, 209. Autrement, 210. De Muscat, *idem.*
Raye en ragoût, 391.
Rossolis, 195. De Thurin, 196.
Rossolis, ou Liqueur parfumée, 211.
Rougets en ragoût, 391. Farcis, 392.

S

Sarcelles en ragoût, 329.
Sardines grillées, 392.
Saucisses, 418.
Saumon en ragoût, *idem.*
Savon. Remarques sur le Savon, 264. Maniere de le purger, 255.
Savonettes, 255.
Savonettes communes, 253. De Neroly, 256. Boulogne, 267. Parfumées, 260. Autrement, 261.

Soles en ragoût, 393. Frites, 394. En filets, 395. A la sauce Robert, *idem.* Marinées, *idem.*
Sommelier. De ses devoirs, 55.
Sorbec d'Alexandrie, 197.
Storax. Ce que c'est, 249.
Sucre. Sa clarification, 61. Du choix qu'on en doit faire, 66. De ses differentes cuissons, 62.
Syrop de Violettes, 180. Autrement, 181. De Cerises, *idem.* Autrement, 182. Autrement, *idem.* De Meures, *idem.* De Pommes, *idem.* Autrement, 183. De Pommes purgatives, *idem.* D'Abricots, 184. De Verjus, *idem.* De Coins, 185. De Grenade, 186. De Citron, *idem.* D'Oeillet, *idem.*

T

Tailladins d'Oranges, ou Oranges en rocher, 169.
Tanches fricassées, 375. En ragoût, *idem.* Farcies, 396.
Thé. Comment le preparer, 203.
Thon mariné, 396.
Tortües en fricassées, 397.
Tourtes de Pigeonneaux, 455. De Poulets, *idem.* De Cailles, 456. D'Aloüettes, *idem.* De Godiveau, & feüillettées, 457. De Foyes gras, *idem.* De Beatilles, 458. De Rognons de Veaux, *idem.* De blanc de Chapon, 456. De Lapreaux, *idem.*
Tourte de Lard, 460. De Moëlle de Bœuf, 461 Autrement, 463. De Langue de Mouton, 491 De Langue de Bœuf, *idem.* De Jambon de Mayence, 462. De Ris-de-Veau, *idem.* De Ramiers, 463. D'Abatis d'Oyfons, 464. De Rognons de veau hachez & cuits, *idem.*
Tourte de Laittes de Carpes, 484. De Langues

De Carpes, *idem.* De Foye de Brochet, *idem.* D'Ecreviſſes, 475. D'Anguilles, *idem.* D'Anguilles par roüelles, 476. De Saumon par tranches, 477. De Saumon haché, *idem.* D'Eperlans, *idem.* D'Huîtres, 478. De Soles, *idem.* De Moules, *idem.* De Pigeonneaux de Carême, 479. De Beatilles de Poiſſon, 480. De Tanches farcies, 481.

V

Verjus au liquide, 146. Au ſec, 163.
Viandes. Liſte des Viandes qui ſe ſervent pendant toute l'année en gras, 287.
Liſte des Viandes qu'on ſert en maigre pendant toute l'année, 289.
Vin brûlé, 199.
Vin des Dieux, 200.
Vives, 397.

Z

Zeſts de Citron, 167.
Zeſts d'Orange,

Fin de la Table des Matieres.